DELLE

SOSTANZE ALIMENTARI.

Gruppo VII.

RELAZIONE

di

AUGUSTO DE' GORI.

Una Relazione non è un Trattato.

Non sarebbe dunque opportuno il discorrere diffusamente delle qualità diverse intrinseche, o specifiche, dei prodotti compresi in questa parte importantissima della Esposizione Universale, o dissertare dei metodi diversi per ottenergli, ma vuolsi render conto dello stato di fatto di essi, in tutti i paesi del mondo. Dello stato di fatto, in ordine alla estensione della coltivazione o della confezione, alla importanza della produzione, al pregio di essa relativo e comparativo.

Ma mentre quasi tutti i paesi del mondo aveano i loro prodotti a Parigi, pochissimi sono stati in grado, o aveano avuta la cura, di render conto della economia della propria produzione. Questa indagine perciò per necessità ha dovuto essere una fatica, nella più gran parte, totalmente individuale. Da ciò ogni anticipata riserva, e la domanda d'indulgenza.

Comprendendo il Gruppo VII le sostanze alimentari semplici o conservate a gradi diversi di preparazione, comprende la somma maggiore e la più rilevante della ricchezza territoriale; i cereali che sono il tappeto verde delle grandi pianure stese lungo i mari, o delle ampie vallate bacino dei grandi fiumi, e la trasformazione di essi in alimenti, o principali e comuni

dei popoli, o adottati e graditi nell' uso dell' agiatezza anco mediocre: le sostanze che fornisce la pastorizia che si alterna fra le pendici irrigue e i monti freschi e molli, e che tanta parte hanno nella generale alimentazione: le applicazioni della scienza e della industria alla più lunga e più salubre conservazione della carne e del pesce: la moltiplicazione e il perfezionamento dell' onore degli orti e dei giardini: gli specifici ingegnosi che confezionati in laboratorii, assorbiscono tesori dedicati al fasto delle imbandigioni superbe: e finalmente la moltiplice e svariata ricchezza di ogni vigna, che rivesta colle sue pompe ogni tepido colle.

Di ciascuna classe sarà detto il numero e la nazionalità degli espositori, il numero e la nazionalità dei premiati: e della qualità, specialità e valore della produzione, sarà fatta, per quanto è possibile, parola.

Gruppo VII, Classe 67.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER GRADAZIONE DISCENDENTALE.

Turchia	246	Olanda	23	San Vincenzo	2
Spagna	207	Stati Uniti	19	COLLEZIONI COMPLETE.	
Italia	170	Assia	16		
Austria	170	Natal	14	Stato Pontificio	1
Grecia	136	Australia	13	China	1
Algeria	127	Egitto	13	Tunisi	1
Portogallo	125	Baden	11	Marocco	1
Russia	103	Inghilterra	10	Argentina	1
Brasile	98	Norvegia	8	Costarica	1
Prussia	96	Danimarca	6	Chilì	1
Belgio	73	Queesland	5	Uruguay	1
Francia	63	Svizzera	4	Hauvay	1
Canadà	57	Terranuova	4	Bahamas (Colonie Inglesi)	1
Svezia	28	Baviera	3	Malta	1
Colonie Portoghesi	25	Barbades (Colonie Inglesi)	3	Nuova Scozia	1
Vittoria	25				

ELENCO DEGLI ESPOSITORI RICOMPENSATI PER NAZIONALITÀ
E SERIE DISCENDENTALE.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia . . . 28	Austria . . . 18	Colonie In-	Italia 16
Austria . . . 8	Italia 16	glesi. . . . 48	Algeria . . . 16
Prussia . . . 7	Francia . . . 16	Francia . . . 34	Portogallo. . 14
Italia 7	Paesi Bassi . 6	Italia 22	Prussia . . . 10
Algeria . . . 3	Colonie In-	Russia. . . . 20	Spagna . . . 7
Spagna . . . 3	glesi. . . . 6	Prussia . . . 20	Rumania . . 6
Russia. . . . 3	Algeria . . . 6	Algeria . . . 14	Colonie In-
Belgio. . . . 2	Belgio. . . . 5	India Inglese 10	glesi. . . . 6
Portogallo. . 1	Prussia . . . 5	Portogallo. . 10	Austria . . . 5
Colonie Por-	Gran Bretta-	Colonie Fran-	Grecia. . . . 5
toghesi . . 1	gna 5	cesi 9	Colonie Fran-
Colonie In-	Spagna . . . 5	Belgio. . . . 8	cesi 4
glesi. . . . 1	Wurtemberg 4	Austria . . . 7	Turchia . . . 4
Turchia . . . 1	Brasile. . . . 4	Spagna . . . 7	Svezia. . . . 3
Mecklembur-	Colonie Fran-	Stati Uniti . 6	Russia. . . . 2
go. 1	cesi 3	Paesi Bassi . 5	Stati Uniti . 2
	Stati Uniti . 2	Svezia. . . . 5	Brasile. . . . 2
	Assia. 1	Turchia . . . 4	Assia. 2
	Baden 1	Assia 4	Belgio. . . . 2
	Russia. . . . 1	Danimarca . 3	Turchia . . . 1
	Chili 1	Brasile. . . . 3	Danimarca . 1
	Egitto 1	Grecia. . . . 2	Norvegia . . 1
	Rumania . . 1	Rumania . . 2	Hauray . . . 1
	India Inglese 1	Svizzera. . . 1	Gran Bretta-
	Stato Pontifi-	Baviera . . . 1	gna 1
	cio. 1	Tunisi 1	Baden 1
		Marocco.	Francia . . . 1
			Argentina. . 1

Essendo, come ognuno sa, il grano più ricco di glutine e più povero a cerealina, il meglio atto alla nutrizione, sopra tutti prelibato comparve quello di Venezuela *(Triticum vulgare)* che ne contiene 22. 75 per %, quindi quello della Polonia *(Triticum polonicum)* che ne ha 19. 8. e quasi egualmente quello di Egitto *(Triticum durum)* che ne ha 18. 1. Dopo il grano delle stesse regioni vennero per quantità glutinosa:

1.° La avena che ne ha 14. 39;

2.° L'orzo 13. 60 ;

3.° Il gran turco 12, 50;

4.° Finalmente il riso 7. 05.

È noto omai quale sia il pregio comparativo dei grani italiani in ordine al glutine che contengono. Primi fra tutti quelli della Valle della Chiana, nelle provincie di Arezzo e di Siena, gran gentile, calbigia, tosello, grani bianchi che ne contengono 18 per % poi i grani rossi della provincia di Cagliari *(Triticum robus)* che a tale proporzione si approssimano, e finalmente i grani duri della Capitanata che ne contengono 16 per %: dopo di questi è la provincia di Pisa quella che dà grani meglio atti alla nutrizione. Arezzo e Pisa sono pure i territori che prevalgono per la qualità degli altri cereali, mentre la farina di castagne di Siena e di Lucca sorpassa tutte le altre avendo perfino oltre a 7 per % di glutine e materia grassa.

In Europa le contrade più granifere e che alimentano le altre sono:

1.° La Russia nella parte meridionale dell'Impero: cioè i Governi di Pern, Viatka, Kusan e Nyninovgord. La raccolta media dei cereali di ogni specie può calcolarsi di 520,000,000 di ettolitri, sopra una semente della espansione di quasi 178,000,000 di ettari. Si può calcolare che ettolitri 25,000,000 siàno impiegati per la riproduzione, 360,000,000 per la consumazione interna, e 20,000,000 per la distillazione, e ne rimangono oltre 100,000,000 di ettolitri per la esportazione, la quale viene dalle altre contrade pagata quasi un miliardo e mezzo;

2.° La Prussia che ha una esportazione media di circa 2,000,000 di ettolitri cereali;

3.° La Danimarca di quasi 500,000;

4.° E finalmente la Turchia che ne esporta in media quasi 3,000,000 compreso l'Egitto.

Trae finalmente in generale l'Europa dagli Stati Uniti di America, senza le farine, quasi 5,000,000 di ettolitri di cereali ogni anno, sopra una raccolta che in oggi quasi si avvicina ai 45,000,000.

La Francia non produce abbastanza per la propria alimentazione: essa trae dall'estero per 1,000,000 di quintali di grani e per 7,000,000 di farine.

Produce l'Italia 35,000,000 di ettolitri di grano, 16,000,000 di gran turco, 3,000,000 di segale, 8,000,000 di avena, 1,500,000 di riso, 6,500,000 di cereali diversi. Oltre 9,000,000 occorrono per la sementa, onde meno che 60,000,000 rimangono per la consumazione, la quale giudicata a ettolitri 3 per individuo, ammonta a ettolitri 72,000,000. Alla quale consumazione supplisce prima con la farina di castagne nella quantità di quasi 6,000,000 di ettolitri, e quindi traendo circa 7,000,000 ettolitri all'anno dalla Russia e dall'Egitto.

Mancano all'Inghilterra più di 17,000,000, calcolandosi il consumo 64,000,000, e la produzione 47,000,000.

Il Belgio ha bisogno di 150,000 ettolitri.

La Spagna e l'Austria hanno una produzione sufficiente alla propria consumazione quasi nè più nè meno.

Derivando primo di tutto la bontà nutritiva del pane dalla macinazione del grano, all'effetto che la farina venga di buona qualità, cioè sia bianco-gialla ed abbia già il primo odore e sapore della pasta, condizioni che si ottengono coll'impedire alla cerealìna di alterare il lievito, e di decomporre il glutine, era degna di osservazione una modificazione nella macinazione del grano esibita da Megè-Mouries, per la quale colla introduzione di una corrente costante d'aria, si ottiene 80 % di farina panificabile.

Per altro molteplici sono i modi di adulterare le farine, ovvero di dare al pane la bianchezza interna, e la doratura esterna che per virtù propria non avrebbe: la miscèla di altri cereali quali le veccie, i piselli, il lino, le lenticchie, le fecole delle tuberose, non che le farine di gesso, e delle ossa calcinate, come per la corteccia; il solfato di rame, l'allume ed

il carbonato di magnesia, onde il chiaro Kulmann Presidente della Camera di Commercio di Lilla, Vice-presidente del Gruppo VIII e membro del Consiglio Superiore, e il Dony hanno insegnato il modo per il quale, col mezzo dell'acido azotico e dell'ammoniaca possono discoprirsi tali frodi.

La sostituzione dell'impasto meccanico a quello manuale, è omai il vero progresso della panificazione, come naturalmente verrà dettagliatamente indicato da chi discorrerà unicamente di questa materia: esso è già generalizzato e perfezionato in Francia, in Inghilterra e in Austria. Questo ha tolto il pregiudizio che il pane di farina non stacciata non potesse essere che scuro, e dimostrato che l'introduzione del tritello alla fine dell'impasto non abbrunisce il pane. La pasta poi confezionata in recipienti sferici, e sotto pressione di diverse atmosfere acquista mirabilmente tutte le qualità della buona panificazione, come provava un apparecchio apposito dell'inglese Acisson.

Oltre lo stabilimento di Vaury, che tutti ammiravano nel Parco, il quale riceveva il grano dal sacco, e prestamente restituiva il pane cotto e mangiabile per l'opera delle sue macchine, pregevolissimo si era il forno dell'inglese Keut, nel quale un calore eguale e costante veniva prodotto da un sistema di tubi a acqua calda, e di forni a smalto e maiolica, e gli apparecchi per confezionare, tagliare, e pesare la pasta esposti dai fornai viennesi.

E Vienna portava pure il vanto per la confezione del lievito asciutto. In sostituzione di quello usatissimo della birra, gli Austriaci ne confezionano adesso uno assai più simpatico per lo stomaco, leggiero, e digeribile, e di perfetta conservazione perfino per sei mesi. Esclusi dunque i luppoli, questo viene fatto con orzo, segale e gran turco; gli avanzi dei tre cereali si utilizzano poi per l'ingrasso degli animali. Esso è privo di ogni aroma inseparabile dal luppolo, spesso amaro e sempre nauseante; ben pressato in cassette può usarsi per ogni più lontana spedizione. I fabbricanti di Vienna e di Moravia sottoposero le prove della loro larga produzione anco all'esame chimico di un Comitato speciale, il quale attestò della salubrità e della conservazione di questo utilissimo ingrediente del principale e più comune alimento.

La Francia, l'Inghilterra, l'Olanda, la Danimarca, l'Italia, la Grecia confezionano in Europa il biscotto per la navigazione, e lo mostravano nelle buone qualità omai conosciute: gli Stati-Uniti di America però avevano oltrepassato tutti, sia per la qualità sia per il metodo. Quella introducendo nella proporzione del 15 % la farina di legumi che lo rende più sostanzioso, questo per forni a grande camera calda e carbon fossile, e nei quali delle spole verticali in latta giranti ne manipolano una quantità tripla.

L'Italia ne fabbrica a Genova e a Livorno, e ne esporta più di 10,000 quintali all'anno.

L'immenso sviluppo dell'arte della *vermicelleria* in Francia, in questi ultimi anni, ha fatto sì che essa ha acquistato in questa materia quel primato che prima colle paste di Genova apparteneva all'Italia. Ciò nonostante 134 fabbriche nel Littorale Ligure ne spediscono in America ed in Levante per più di 26,000 quintali all'anno. Emule a quelle di Genova comparivano le paste di diverse fabbriche di Pisa, di Torino, di Ancona, di Arezzo, di Siena.

Nessun pregio notevole e nuovo si riscontrava nella fabbricazione dei maccaroni, prodotto connaturale alle speciali qualità del grano di Puglia, così atto a subire ridotto in pasta la cottura, leggermente e sofficemente gonfiando senza disorganizzarsi, e di cui si esportano più di 20,000 quintali all'anno dei quali Palermo, Catania, Chieti, Napoli, mantenevano il credito.

Finalmente il riso favoreggiava l'Esposizione Italiana in questa classe. Il nostro riso contiene generalmente più del 10 % di glutine. Fra le provincie che concorrono alla sua produzione di quasi 2,000,000 di ettolitri, cioè Pavia, Cremona, Novara, Milano, Ravenna, Ferrara, Bologna, quest'ultima si distingueva per i metodi della pulitura e brillatura, con appositi e perfezionati apparecchi.

GRUPPO VII, CLASSE 68.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER SERIE DISCENDENTALE.

Italia	33	Victoria	2	Malta	1
Francia	32	Paesi Bassi	2	Nuova Scozia	1
Austria	9	COLLEZIONI COMPLETE.		Terranuova	1
Portogallo	7	Belgio	1	Spagna	1
Brasile	7	Wurtemberg	1	Argentina	1
Grecia	5	Danimarca	1	Egitto	1
Turchia	5	Russia	1	Uruguay	1
Inghilterra	3	Stati Uniti	1	Capo di Buona Speranza	1
Norvegia	2	Canadà	1		

ELENCO PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE
DEGLI ESPOSITORI RICOMPENSATI.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia 2	Gran Brettagna 2	Francia 4	Francia . . . 10
	Francia 1	Italia 2	Italia 5
	Austria 1	Austria 1	Grecia 1
			Colonie Inglesi. . . . 1

Discorso del Biscotto che consuma chi viaggia, e del pane fresco e delle paste che consuma chi sta fermo, la Classe susseguente conteneva quello che consumano più che altro i bimbi, i ghiotti e gli oziosi, e che in mille forme e grandezze, e sotto mille nomi si manipola in ampi opifici, e riempie appariscenti magazzini. E pure appunto per quei tre ordini di consumatori, siffatta parte dell'Esposizione Universale, meritava diligente attenzione, siccome sintomo della pubblica agiatezza.

Due paesi primeggiavano per la pasticceria: la Francia per la varietà, l'Inghilterra per la perfezione meccanica del modo di produzione: ad essi seguivano le colonie Inglesi e l'Italia, più che per le specialità proprie, per la felice contraffazione dell'una e dell'altra; oltre le focaccie composte con farina, uova e zucchero note col nome di *Gâteaux de Rheims*, ma la cui fabbricazione è adesso concentrata in Parigi in ben 200 fabbriche che vendono ogni anno per L. 7,000,000, la Francia esibiva la sua collezione di *Magdelaines*, *Croquets*, *Croquignolles*, *Petits-fours*, il tutto fatto con buratti meccanici mossi dal vapore. Il così detto Pane di Spezie, *Pain d'Epice*, che oltre Parigi si fabbrica a Dijon, Nancy, Chartres ec., composto con farina di segale e miele, si fabbrica in Parigi in venticinque opifici, e vi sono in media impiegati 12,000 quintali di miele all'anno.

Per la pasticceria asciutta, la fabbricazione inglese prevaleva alla francese, siccome quella che meglio è atta alle provviste della navigazione, e la confezione dei così detti *Alberts*, ha presa una estensione rilevantissima.

Come è già accennato, l'Italia offriva perfette imitazioni di questa pasticcieria, e i biscotti *Arrowroot*, i *Picnic*, i *Gingernets*, di Pisa non lasciavano nulla a desiderare. Essa poi incontrava un discreto successo con i suoi *Cantucci anaciati* di Prato, secchi ma permeabili, cogli *Aromatici biscottini* di Novara, col pane candito di Milano detto *Panattone*, con i *Grissini* di Torino, e col *Pan-forte* ricco di spezie e di droghe, di Siena, sebbene di tutti questi bocconi dolci il solo *Panattone* possa godere di una certa esportazione, perchè conservabile, e nessuno ottenesse onore maggiore di una medaglia di bronzo.

GRUPPO VII, CLASSE 69.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER NAZIONALITÀ E PER SERIE DISCENDENTALE.

Italia	220	Russia	9	COLLEZIONI COMPLETE	
Spagna	107	Paesi Bassi	3		
Turchia	82	Svezia	7		
Algeria	55	Argentina	4	Belgio	1
Portogallo	30	Canadà	4	Chilì	1
Svizzera	26	Norvegia	3	Uruguay	1
Francia	25	Stati Uniti	3	Malta	1
Austria	24	Danimarca	2	Nuova Scozia	1
Grecia	24	Stato Pontificio	2	Egitto	1
Prussia	20	Capo di Buona Speranza	2	Tunisi	1
Brasile	15			Costarica	1

ELENCO PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE
DEGLI ESPOSITORI PREMIATI.

MEDAGLIE D'ORO		MEDAGLIE D'ARGENTO		MEDAGLIE DI BRONZO		MENZIONI ONOREVOLI	
Francia	2	Francia	7	Francia	13	Francia	9
Svizzera	2	Italia	2	Svizzera	11	Italia	6
Italia	1	Svezia	1	Italia	5	Paesi Bassi	4
Paesi Bassi	1	Danimarca	1	Austria	4	Austria	1
				Paesi Bassi	3	Spagna	1
				Russia	3	Mecklemburgo	1
				Svezia	2	Svizzera	1
				Wurtemberg	2	Colonie Inglesi	1
				Danimarca	1		
				Mecklemburgo	1		
				Norvegia	1		

Quella terra mirabile, gloriosamente conquistata sul mare, che frastagliata dalla Mosa, dalla Schelda, dai bracci del Reno, e da cento canali si fraziona in minute isolette e delta, e capi, e si alterna con piccoli laghi, e di tante acque si giova per una irrigazione intelligente e continua; quella grandiosa spiaggia dell'Oceano, occupata già da un popolo gagliardo che a vicenda minacciava la Francia, dominava in Inghilterra, e sotto il comando di Roberto Guiscardo si stabiliva in Sicilia; i gruppi di monti che gradualmente salgono dalla riva sinistra del Rodano alle cime perpetuamente nevose delle Alpi, separati fra loro da un laberinto di fresche ed opache pendici; e finalmente la grossa ed aperta vallata del Po, sono i paesi che principalmente forniscono al mondo i cibi derivati dal latte.

Due parole su questa prima materia. Composta come tutti sanno di albumina, caseina, sale, grasso ed acqua, essa troppo si presta alla fermentazione, e molto all'adulterazione. Colla miscèla dell'amido, della fecola di riso, dell'orzo, della semola; colla gomma arabica d'adragante, colle chiare d'uovo, gelatina, caramella se ne aumenta facilmente la quantità; con qualche piccola dose di sal borace si impedisce che inacidisca e si coaguli, e si fa comparire allo stato di crema: a queste frodi, più o meno sapienti, si aggiunga poi quella abituale di annacquarlo con acqua amidata.

I chimici francesi principalmente si sono preoccupati dei metodi di rivelare queste frodi. Il *Galattometro* di Chevallier indica quando le materie estranee superano il 20 per 100: il *Lattodensimetro* di Quevenne verifica la esistenza normale o la sottrazione della *Caseina;* il *Lattoscopio* di Donnè ha per scopo di misurare la quantità della *Caseina* e del *Grasso* ossia del cacio che deve essere fra 35 e 45 centilitri ogni litro. Nè minori studi hanno dedicato in Francia alla conservazione del latte, più che altro per la navigazione. Degni dell'attenzione dei direttori di Ospedali, Stabilimenti e dei capitani di nave sono i metodi di Lignac che coll'aggiunta di 75 grammi di zucchero per litro, la bollizione e la evaporazione, lo riduce a densità di miele: dell'inglese Bethel che lo condensa coll'acido carbonico: e finalmente quello semplice e perciò pregevolissimo di Mabru, il quale prima lo riscalda fino a 80 gr.,

poi lo raffredda, e finalmente sottraendolo al contatto dell'aria lo chiude ermeticamente in bottiglie metalliche.

La prima derivazione del latte, il formaggio, era all'Esposizione in tutte le sue varietà: cioè fatto con latte di vacca, di pecora, di capra, di bufalo, o di due o tre mescolati, e finalmente coll'aggiunta anco di altre sostanze.

Di latte di vacca quello di Olanda, è molle e solido, e noto coi nomi di Edam e di Gruyère che manteneva l'antica propria riputazione.

Egualmente di vacca quello di Francia dei dipartimenti di *Calvados*, *Orne*, *Manche*, *Seine Inferieure*, *Loiret*, *Nord*, nei quali si giudica che pascolino numero 5,000,000 vacche a latte; le quali producendo in media litri 5 di latte cadauna al giorno danno 9,125,000,000 di litri all'anno. Dopo la consumazione locale del latte puro (e quella di Parigi, si calcola litri 500,000 al giorno e così litri 182,500,000 all'anno), il resto è ridotto in burro e formaggio.

Di pecora, che si fa a Montpellier, di capra pel dipartimento del Puy-de-Dôme. Di pecora e di capra mescolati dei dipartimenti de' *Vosges* e del *Jura*. Del formaggio nazionale la città di Parigi consuma all'anno quasi 60,000 quintali, tutto l'impero quasi 1,300,000. Tutto il resto si esporta: e nell'anno 1866 la Francia vendè per L. 58,000,000 di formaggio.

Di vacca quelli svizzeri di Neufchatel e di Brie.

Egualmente di vacca quello italiano delle provincie di Milano, Cremona, Lodi, Pavia, Bergamo, ma conosciuto col nome improprio di Parmigiano, e che si distingue in *Grana* e *Stracchino*. Della produzione del quale calcolata in 160,000 quintali, viene esportato poco più di 12,000 quintali. Non erano a Parigi i formaggi di Pesaro, nè delle Calabrie, nè della Basilicata, nè i marzolini della Val d'Elsa in Toscana, dei quali ogni anno i granduchi Medicei e Lorenesi regalavano il Papa: ma unico di questa qualità umilmente compariva quello delle squallide crete di Siena il quale, rinnuovando il detto mistico: *Erunt novissimi primi*, ebbe un premio. La delicatezza di questo formaggio proviene dalla natura geologica di quel territorio argilloso, che produce erba estremamente aromatica, e sopratutto l'assenzio *(Arthemisia marittima)*. I Senesi hanno una

ricchezza che poco pregiano e meno curano, e se nelle loro crete restringessero la sementa che raramente e meschinamente dà profitto, ed estendessero la pastorizia, e i 400 quintali di formaggio raddoppiassero, la rendita territoriale di quella contrada, che appena giunge in media a L. 20 nette per ettaro, compreso il frutto del bestiame, si eleverebbe sensibilmente. Tutto insieme fra la Lombardia, le Calabrie, la Basilicata e Siena, l'Italia esporta in media per 25,000 quintali all'anno, e per il valore di oltre L. 4,000,000, ma importa anco il doppio, tanto in quantità quanto in valore. Roma aveva esposto il così detto *Cacio Cavallo*, delle sue grasse maremme, le *Provature* e le *uova* di latte di bufala.

Tra i formaggi impastati con altre sostanze, erano primieramente da notare quelli Inglesi di *Glocester*, *Brickbat*, *Dunless*, *Norfolk*, *Stitton* ec.: tutti colorati col *Rocou* di Caienna *(Bixa Orellana)*, quello Svizzero del cantone di *Glaris* fatto colle foglie secche di *Meliloto*, l'altro di Westfalia misto con burro, garofano e pepe, quel di Luxembourg con sale pitursello, cipollino e serpentaria; e finalmente il formaggio di Savoia, nel quale per una quarta parte entra la grattatura delle patate.

L'acqua amoniacale, una leggiera soluzione arsenicale, e qualche liquido animale, che pur troppo indovinerà il lettore, sono i modi per i quali i mercanti e venditori di formaggio innaffiandolo, intendono preservarlo dagl'insetti, e conservargli l'esterna apparenza. I signori Marsh e Chevallier, padre, esibivano il metodo e l'apparecchio pel quale con l'acido solforico possa verificarsi l'uso di quelle troppo saporite materie.

Dal numero di 5,000,000 vacche che nutrisce la Francia, di sopra accennato, facilmente si può supporre come anco per il burro essa tenesse il primo posto nella Esposizione. Calcolasi che ne produca per il valore di L. 250,000,000 all'anno dei quali per quintali 60,000 pel valore di L. 25,000,000, viene consumato dalla città di Parigi, dal resto della Francia per quintali 1,320,000 pel valore di L. 152,000,000 e viene esportato all'estero condizionato col sale per L. 73,000,000. Produzione ed esportazione gigantescamente cresciute negli ultimi quattro anni, imperocchè nel 1862, la esportazione del burro francese non superò le L. 29,000,000.

Duecento varietà di zangole per manipolarlo, francesi, inglesi, olandesi e svizzere, si mostravano a Billancourt: quella di Clifton più d'ogni altra raccomandabile per la sollecitudine colla quale lo estrae dal latte, battendolo violentemente.

Sebbene in generale faccia il burro nel modo biblico, l'Italia ne produce tanto, da esportarne per 5000 quintali, e per quasi 1,000,000 di lire all'anno; e il burro ed il formaggio possono essere sorgente di futura ricchezza, se gl'Italiani si applicheranno fra le altre cose alla esportazione del loro burro, preservandolo dalla fermentazione, sia impastandolo con adeguata quantità di polvere di zucchero, di nitro e di sale col metodo di Twamley, sia decomponendolo prima in acqua, rimpastandolo poi con sale e zucchero col sistema di Villeroy, ed intercettandogli poi sempre ogni contatto coll'aria.

La diuturna conservazione delle uova fresche (delle quali solo Parigi consuma 200,000,000 all'anno) era lo scopo di un egregio metodo di infusione di esse, in una soluzione contenente il dieci per cento di sale marino, ermeticamente chiuse, metodo avvalorato con i più autentici certificati.

Gli oli di oliva furono sottratti a questa loro propria Classe, ed aggregati a quella di numero 43, nel Consiglio dei Giurati della quale sedeva il chiarissimo prof. Filippo Parlatore, e così mentre sfuggono a questa relazione generale del Gruppo VII. formeranno parte precipua di quella affidata alla dottissima di lui penna, sulla classe summentovata.

GRUPPO VII, CLASSE 70.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE.

Portogallo 75	Brasile 7	Belgio 1
Francia 64	Vittoria 4	Wurtemberg. 1
Italia 47	Grecia 3	Baviera. 1
Norvegia 39	Danimarca. 3	Svezia 1
Turchia. 16	Natal. 3	Uruguay 1
Austria 16	Nuova Scozia 3	Siam 1
Russia. 14	Svizzera 2	Tunisi 1
Spagna 12	Canadà. 2	Chilì 1
Prussia 11	COLLEZIONI COMPLETE.	Egitto 1
Stati Uniti. 9		Queesland 1
Inghilterra 9	Lussemburgo 1	

ELENCO PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE
DEGLI ESPOSITORI PREMIATI.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia 2	Francia . . . 24	Francia . . . 29	Francia 9
Colonie Francesi 1	Stati Uniti . 3	Colonie Inglesi. . . . 5	Paesi Bassi. . 4
Norvegia . . . 1	Gran Brettagna 2	Norvegia . . 4	Norvegia . . . 4
Gran Brettagna. 1	Colonie Francesi 1	Prussia . . . 3	Italia 4
Colonie inglesi 1	Prussia . . . 1	Colonie Francesi 3	Stati Uniti. . 4
	Danimarca . 1	Spagna . . . 3	Prussia 2
	Argentina. . 1	Danimarca . 2	Spagna 2
	Italia 1	Russia 2	Russia. 2
	Uruguay. . . 1	Argentina . . 2	Argentina . . 2
		Uruguay. . . 2	Portogallo . . 1
		Gran Brettagna 2	Rumania . . . 1
		Brasile. . . . 2	Siam 1
		Italia 1	Colonie Inglesi 1
		Baviera . . . 1	Gran Brettagna. 1
		Wurtemberg 1	Brasile 1
		Lussemburgo 1	
		Belgio 1	
		Paesi Bassi . 1	

È naturale che non poteva figurare all'Esposizione delle carni fresche, che il gran Macello di Parigi, la di cui popolazione consuma a ragione di grammi 273 a testa al giorno, mentre quella media di tutto il resto della Francia è di grammi 57 per individuo: enorme e viziosa sproporzione.

Non così la carne salata e le carni preparate, di cui la Francia, l'Inghilterra, l'Olanda, la Danimarca, l'Australia, il Capo di Buona Speranza, l'Argentina, l'Uruguay, facevano larghissima mostra.

I metodi di conservazione delle sostanze organiche è evidente che non sono, nè possono essere, che due: preservarle dal contatto dell'aria, dell'acqua e del calore: impregnarle di antisettici. La semplice essiccazione al calore naturale usata da gran tempo, prima di tutto non preserva assolutamente dalla putrefazione, quindi turba le sostanze più facili a digerire. Il più diffuso fra i metodi di conservazione è quello di Appert, consistente nella cottura della carne a 100 gradi di calore e nella sua chiusura in una scatola metallica, in cui sia un orifizio, per il quale s'introduca del sale: quindi chiuso e stagnato l'orifizio, la scatola viene immersa nell'acqua calda: pel calore, l'ossigeno si trasforma in acido carbonico. Fastier ha perfezionato questo metodo sottoponendo a cottura la carne già chiusa nel recipiente: il vapore sprigiona ed esce dall'orifizio, poi il recipiente è asperso d'acqua fredda che ne produce il vuoto, quindi è sottomesso anco una volta all'azione del fuoco, che consuma ogni resto dell'aria, e quindi l'orifizio è stagnato.

Generalmente queste carni erano preparate coi metodi sopraindicati di Appert, consistenti come è detto nella lessatura a 100 gradi di bollore, per la quale i corpuscoli rimangono distrutti, e le fermentazioni alcooliche non si sviluppano. Il prezzo di queste carni in generale è di L. 1,50 il kilogramma. Ma il grande bacino del Rio della Plata, entro cui errano armenti innumerevoli, i quali fin qui venivano scannati a migliaia e migliaia unicamente per scorticargli e prenderne la pelle, ha adesso utilizzato quella sua ricchezza, macellando i buoi per preparar la carne con nuovo sistema, e spedirla in Europa. Il sistema consiste nella iniezione forzata nel tessuto cellulare della coscia del bove, di acqua salata cadente da una

altezza sufficiente. La quantità dell' acqua e del sale è regolata in ragione del peso della carne. Queste carni così preparate a Rio della Plata, non costano a Parigi che 1,65 il kilogramma compresi cent. 5 di dazio consumo.

Il Canadà, e la Terra di Labrador esponevano carni seccate al sole, con leggiero impasto di fiore di farina, con metodo grossolano ma non cattivo. Chicago carne egualmente seccata, pestata e rimpastata con pepe *agy:* e gli Stati Uniti delle eccellenti e bellissime salagioni, non solo di bove ma anco di montone.

L' Italia era rappresentata in questa specialità unicamente, ma degnamente da Torino, che annunziava un metodo speciale di conservazione, sempre col metodo della iniezione, del pregio del quale fu sospeso, fino a migliore esperienza, il giudizio.

Oltre le carni conservate colla salagione e la essiccazione, eranvi quelle conservate colla congelazione, esposte dalla Francia, dalla Russia, dal Brasile e dalla Nuova Granata. Delle ghiacciaie artificiali espressamente costruite tanto a *Bordeaux* quanto a *Rio Janeiro* forniscono della carne navigabile alla marina, fra le quali di più lunga durata furono verificate quelle preparate a ghiaccio in Russia e sulle *Andes* nella Nuova Granata.

L' Inghilterra e la Spagna mostravano buone preparazioni del montone salato.

È evidente che l' Italia dovrebbe applicarsi a tentare la salagione, col metodo d' iniezione, o la congelazione della carne di porco. Tosto che essa esporta in media circa 18,000 di questi animali pel valore di quasi L. 800,000, e circa 9,000 quintali di lardo pel valore di quasi L. 1,500,000, e tanta di questa carne consuma localmente nei preparati salati, mortadelle di Bologna, coteghini di Modena, salciccie di Verona, Ferrara, Firenze, ec., potrebbe ben dare alla propria esportazione un pregio, e per conseguenza un prezzo maggiore, quando si rendesse utile all' uso della navigazione.

Alle carni preparate facevano seguito gli estratti della carne confezionati fin qui sotto le apparenze di gelatine, cioccolate, sciloppi, adesso superati tutti dall' estratto concentrato

Extractum Carnis del dottissimo Lieibig. Le contrade a grande pastorizia quali l'Uruguay, l'Argentina, il Brasile, la Plata, la Nuova Granata, Queesland, e Victoria nell'Australia hanno adottata in larga proporzione la confezione ed il commercio dell'estratto concentrato di Lieibig. Il più grande stabilimento di tale manifattura è nell'Uruguay, a 60 leghe da Montevideo e 40 da Buenos-Ayres, esso può tritare minutamente e contemporaneamente chil. 200 di carne, dissolverla in 200 litri d'acqua bollente, quindi prosciugarla a pressione idraulica, e concentrarla coll'azione del fuoco fino alla sesta parte del volume primitivo. Per questo metodo kilogr. 100 di carne di bove ne danno 5 di estratto, e 100 kilogrammi di carne di montone 2 di estratto. Esso equivale al più squisito e sostanzioso brodo, può conservarsi mesi e mesi, e portato a Parigi costa L. 1,67 il litro.

Per le carni preparate ad un primo grado di conservazione, più che altro coll'ingrediente del tartufo, cui i francesi danno l'appellativo di *conserves fines*, la sola Baviera faceva concorrenza alla Francia.

Più antica e più estesa della essiccazione e della salagione della carne, si è la essiccazione e salagione del pesce. La Francia e le sue Colonie, l'Italia, la Norvegia, le Colonie Inglesi della Nuova Scozia e della Nuova Caledonia, la Conchinchina, e la China producevano le mostre più importanti. È noto come la pesca francese nell'America Settentrionale nell'Arcipelago di *Terra Nuova* alle isole di *S. Pietro e Miquelon* sia salita a proporzioni vastissime: vi sono impiegati ora N° 145 bastimenti grandi, 160 piccoli con oltre N° 9,000 uomini. La pesca si fa per mezzo di N° circa 600 imbarcazioni con 1,500 uomini alla volta. Oltre al merluzzo nelle sue varie specie pescano *Languste*, (*Palinurus*), *Gamberi*, (*Astacus*), *Granchi*, (*Cancer*), ed altri crostacei, poco in oggi le ostriche disperse dall'epidemia. Si calcola a 120,000 quintali circa il merluzzo che viene salato, e quintali 60,000 le aringhe. Il merluzzo verde *stoccafisso* in media è venduto L. 30 il quintale, il merluzzo proprio L. 46, le aringhe L. 42. Tale il prodotto della pescagione francese in quei mari.

Più di 700 bastimenti nostri con circa 5000 uomini, più

di 9000 nostre barche con circa 16,000 pescatori, sogliono ogni anno o costeggiare pescando i lidi italiani, o recarsi sulle spiagge greche, turche, egiziane, e barberesche. Poi la Valle di Comacchio si dedica esclusivamente ad una pesca tutta speciale: le isolette della laguna di Venezia egualmente, e la Sicilia, la Sardegna, e l'Elba fanno in grande la pesca del tonno (*Scomber Thymmus*). Finalmente nei laghi subalpini la pesca è l'industria comune. Dalle indicazioni raccolte non sembra lontano dal vero che la pesca italiana del pesce fresco produca in media per L. 12,000,000 all'anno: quella del pesce salato cioè tonno, sardine (*Clupea enchrasicolus*), acciughe (*Clupea spractus*) a oltre che L. 8,000,000. La nostra esportazione annua si approssima al valore di L. 5,000,000. Per altro la sola Catania esponeva salagioni di tonno, di acciughe, di ovaria di tonno (*Pottarga*) di qualche pregio; e il Parco conteneva il modello di una tonnara in diminutivo.

La Norvegia prepara ed esporta di pesce salato per L. 50,000.000 all'anno, e la nuova Scozia per L. 16,000,000. La Cochinchina e la China hanno la pesca degl'*echinodermi* marini ma in specie dell'*oloturia* che consumano in grande quantità.

La Spagna, il Portogallo, la Grecia, la Turchia e l'Egitto avevano le proprie salagioni, ma di nessun pregio. La Russia, la sua famosa preparazione del caviale.

La Germania e il Brasile mostravano un modo speciale di conservazione del pesce di lago, salato e poi ridotto in polvere, usato più che altro per condimento delle pietanze.

GRUPPO VII, CLASSE 71.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER NAZIONALITÀ E PER SERIE DISCENDENTALE.

Spagna 183	Svizzera 5	Malta. 1
Turchia 110	Stati Uniti. 5	Inghilterra. 1
Italia 95	Australia. 2	Natal. 1
Grecia. 82	Canadà. 2	Nuova Scozia 1
Algeria 68		S. Vincenzo 1
Francia 56	COLLEZIONI COMPLETE	Vittoria 1
Austria 41		Uruguay 1
Brasile. 29	Lussemburgo 1	Egitto 1
Colonie Portoghesi 18	Belgio 1	Tunisi 1
Russia. 17	Danimarca. 1	Argentina 1
Prussia 13	Capo di Buona Spe-	Costarica. 1
Paesi Bassi 13	ranza 1	Chilì 1

ELENCO PER NAZIONALITÀ E PER SERIE DISCENDENTALE
DEGLI ESPOSITORI PREMIATI.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia . . . 5	Francia . . . 13	Francia . . . 26	Spagna . . . 14
Spagna . . . 2	Algeria . . . 5	Spagna . . . 15	Francia . . . 12
	Spagna . . . 4	Colonie Francesi 5	Italia 11
	Prussia . . . 3	Prussia . . . 3	Prussia. . . . 7
	Portogallo. . 2	Turchia . . . 3	Portogallo. . 3
	Grecia 2	Austria . . . 3	C. Francesi . 3
	Colonie Francesi 2	Gran Brettagna 2	Paesi Bassi . 2
	Mechlemburgo 1	Algeria . . . 2	Russia 2
	Colonie Spagnuole . . 1	Portogallo . . 2	Austria . . . 2
	Belgio 1	Stati Uniti . 1	Algeria . . . 2
	Gran Brettagna 1	Baviera . . . 1	Brasile. . . . 1
	Russia. . . . 1	Grecia. . . . 1	Chilì. 1
	Paesi Bassi . 1	Italia. 1	Danimarca . 1
	Italia. 1	Paesi Bassi . 1	Norvegia . . 1
		Uruguay. . . 1	Svizzera. . . 1
			Stati Uniti . 1

Fra il duro lavoro dei campi, e il monotono delle officine quasi a transazione stanno le minute faccende degli orti e dei verzieri, le ricchezze dei quali ampiamente si esaminavano in collezioni stupende di ogni specie di legumi e di frutta.

Prima dei legumi.

La Francia esibiva gli esemplari della sua coltivazione a legumi sopra una superficie di ettari 456,612 a fagioli, piselli, fave, lenticchie. Essa produce in media quintali 600,000 dei quali esporta per 20,000 quintali pel valore di L. 8,000,000. Diversi apparecchi di Decutilazione, per i quali tolta l'epidermide, la cottura dei legumi diviene tanto più facile, e tanto più agevole la loro digestione per gli stomachi languidi (come quello dello scrittore della presente relazione), facevano corredo a questa esposizione.

Dopo l'Olanda che coltiva a legumi lo spazio da Harlem alla Haye, e il Belgio la di cui esportazione quasi tutta in Inghilterra ascende a quintali 2,000, la Germania tutta spiegava ampiamente e variamente i propri prodotti. La Prussia antica colle sue fave, di cui produce quasi ett. 8,000,000 all'anno, e delle quali si fa commercio principale nei mercati di Erfurt e di Magdebourg, la Sassonia di fave e piselli, di cui raccoglie in media quasi 1,000,000 di ett. la piccola Hassia Gran Ducale che produce piselli per ettolitri 42,000, lenticchie 7,000, fave 7,000, vecce 16,000, il Wurtemberg che coltiva a piselli 4,000 ettari di superficie ed ha un prodotto di 40,000 ettolitri, a lenticchie ettari 5,000, ed ha ettolitri 57,000, a fagioli ettari 5,000, ed ha ettolitri 68,000, a veccie ettari 11,000 ed ha ettolitri 170,000, e finalmente la boschiva e pratense Baviera, che però semina legumi sopra 50,000 ettari, e ne ottiene 700,000 ettolitri in media.

L'Impero d'Austria esponeva egregie collezioni della Boemia, Moravia ed Ungheria: prima però fra tutte, quella di ben 300 varietà di fagioli della Bukovina. Da una sementa di 3,000,000 di ettari l'Austria può esportare al di là di tutto il proprio consumo per 10,000,000 di ettolitri di legumi.

Degno veramente di ammirazione e di lode è il progresso fatto sulla coltura dei legumi in Spagna in questi ultimi anni, e specialissima menzione merita l'esposizione che ne faceva

l'Istituto Catalano d'incoraggimento di Sant' Isidoro in Barcellona. La Spagna è già in grado di esportare

Piselli	20,000	quintali
Fagioli	22,000	»
Fave	10,000	»

La Russia non scompariva colle sue collezioni provenienti dalla Bessarabia e dal Caucaso, nè mancavano quelle della Romania, sebbene una produzione di 15,000.000 di ettolitri nulla offra di pregevole per la qualità.

L'Inghilterra offriva le specialità sue proprie delle fave *Windsor* e dei piselli *Knight*, la coltivazione dei legumi occupa omai ettari 350,000, dai quali ottiene in ragguaglio ettolitri 28 ad ettaro.

Qualche collezione di Milano, Torino, e Ferrara rammentava l'Italia che appena produce poco più di ettolitri 3,000,000 di legumi.

La Turchia, l'Egitto, e la Persia mostravano le loro ampie, ma barbare produzioni. Ma insigni erano quelle degli Stati-Uniti, del Chili, del Messico, dell'Equatore, e più che altro quella Brasiliana dell'Istituto Imperiale di Rio Janeiro.

Passiamo alle frutta, prima secche e poi fresche.

È così molteplice e comune l'uso della mandorla (*Amigdalus communis*), tanto dolce a guscio fragile, quanto amara a guscio duro, che la sua produzione e il suo smercio le danno quasi il primo posto fra le frutta secche. La profumeria, la distilleria, la pasticceria se ne giovano a gara. L'Algeria che le esponeva di varie qualità, ne esporta per quintali 9000, e la Francia le coltiva largamente nella Provenza coi vocaboli di mandorle, *Dama*, *Principessa*, *Amalia* ec.

La Spagna ne mostrava in 44 varietà denotate più che altro con nomi locali, fra i quali primeggia quello meglio noto di *Mandorla Malaga*. Ne esporta circa 10,000 quintali.

In verità l'Italia ne produce assai e ne esporta anco per 7,000 quintali, ma le sue qualità non uscivano dalle ordinarie, insieme a quelle della Grecia, della Turchia, del Marocco, e della Persia, rimarchevoli queste per picciolezza eccessiva.

Bellissime noci a forma di oliva (*Carya Olivæforma*) esponevano gli Stati-Uniti, belle nocciole la Spagna, che di esse e di pistacchi manda fuori pur 4000 quintali.

I pandani (*Pandanus Odoratissimus*) delle Isole del Pacifico, i datteri secchi delle due famiglie di Palma (*Mauritia vinifera* e *Mauritia flexuosa*) delle rive dell'*Orenocco* e le castagne del Brasile (*Bertholletica excelsa*) si denotavano fra le frutta tropicali, facendo quasi corona al cocco provvidenziale, di cui insuperbivano ed a ragione il Brasile e le Repubbliche circonvicine. Esso ne manda, certo con parsimonia, nelle altre parti del mondo; pure lo fa assaggiare.

Lo smercio delle castagne secche si fa in Europa può dirsi esclusivamente da tre paesi. La Francia che ha di castagneti ettari 578,000 e ne esporta 40,000 quintali; l'Italia che ha in castagneti ettari 585,000 e ne esporta 28,000 quintali; finalmente la Spagna che ne esporta 12,000 quintali. Anco la Svizzera italiana ne fa una piccola esportazione. Della qualità della farina di castagne è stato già parlato da principio.

Parlisi adesso delle frutta fresche.

Coloro, e sono moltissimi, che a Parigi preferiscono il Palais-Royal al Louvre, restano meravigliati egualmente, sia dello splendore e del valore dei brillanti, dei rubini e degli zaffiri che sono in mostra nel davanzale delle botteghe, sia del volume e della freschezza delle frutta che vi si vedono maestrevolmente aggruppate, nè havvi persona, per poco fruttivora che sia, cui non venga la voglia di gustarle. La orticoltura è in Francia ad un tempo, diletto, bisogno, lusso, speculazione. Mentre in generale i popoli meridionali si compiacciono delle frutta, o selvatiche quali la natura le dà, o immature, i Francesi han fatto del loro perfezionamento, industria e studio speciale. Serva il dire che nei dipartimenti della *Garonne* e di *Lot-et-Garonne*, in estesissime vigne apposite, si coltivano le qualità prelibate di uve da tavola, che si vendono a L. 25 il quintale, onde un ettaro a vigna scelta dà un'entrata perfino di 4 e 5,000 Lire. Delle meravigliose sue pere Parigi spedisce altrove per 7000 quintali a L. 30 il quintale. E dalla propria terra i Francesi hanno estesa e diffusa l'industria di Pomona nella loro Algeria, ove 800 stabilimenti sono già in attività,

impiegando 3000 indigeni alla cultura degli aranci, limoni, e datteri per una esportazione di 100,000 quintali.

Anco nelle frutta la Spagna recentemente si è mossa, ed ha seguita la sua vicina: le vigne a uva scelta per seccare ricoprono già ettari 44,000 irrigabili, ed ettari 1,300,000 non irrigabili, e producono per 300,000 quintali, dei quali si esportano 200,000 quintali per il valore di L. 17,000,000. Poi sono coperti di aranci ett. 6,000 con un prodotto di quintali 6,000,000 ed una esportazione di 1,200,000 quintali e inoltre produce approssimativamente

Meloni	26,000	quintali
Cipolle	50,000	»
Pomi d'oro	1,000	»
Datteri	30,000	»
Albicocche	36,000	»
Gazzeruole	10,000	»
Melagrani	5,000	»
Prugne	7,000	»
Mele	120,000	»
Pere	84,000	»
Fichi	120,000	»

Agli, i famigerati agli di Murcia (*Allium-Ampeloprasum*), e finalmente i pistacchi dei quali la sola Inghilterra trae ogni anno quintali 5000. Si può dunque immaginare quanto mai graziosa e pregevole fosse in questa Classe la mostra Spagnuola, elegantemente disposta in speciale edifizio. Ma pur troppo vi figurava appena l'uva di Madera, la di cui raccolta, calcolata in media a quintali 70,000, è adesso per la crittogama quasi ridotta a niente.

Il suo collaterale, il Portogallo le faceva il contraposto, per le sue misere e trascurate collezioni, se non che gli agrumi delle *Açores* e del *Setubal* rappresentavano pure sempre una esportazione di 2,400,000 quintali.

Una delle ricchezze d'Italia è incontrastabilmente la produzione degli agrumi, e potrebbe esserlo anco più rilevante quella di tutte le frutta. E in specie di alcune frutta indigene

per noi: i pinottoli, i tartufi, gli anaci, i capperi, i coriandoli. Meno che una bella collezione di Lecce, nessun'altra era rimarchevole nell'Esposizione. Gli aranci, e limoni che rappresentano per noi un valore di L. 35,000,000 circa, non aveano che due soli espositori Siciliani. Tanto poco per ora ci rendiamo conto noi stessi dei beni che Dio ci ha dati.

In questo ordine di prodotti la Grecia non mancava a sè stessa: primieramente mostrava i suoi fichi, dei quali coltiva per 18,000 ettari con una produzione di 112,000 quintali ed una esportazione di 109,000, pel prezzo di L. 1,200,000, poi le belle uve di Corinto fra le quali la *sultanina*, le mandorle, e le prune.

La Turchia vi aveva i fichi e le uve del territorio di Smirne, che ne esporta per quintali 7,000 degli uni, e per quintali 12,000 delle altre.

E finalmente la Romania che riveste di frutta 150,000 ettari ed ha le più belle foreste di noci che dar si possano.

Come congiunzione fra il mezzodì e il settentrione l'impero Russo esponeva le frutta di tutti i climi, la mela d'Arcangiolo (*Malus Baccata*) il corniolo (*Cornus mos*) ed il crespino (*Barberis vulgaris*) della Siberia, le rape ed i cavoli della Finlandia, le prune, le mandorle, le ciliege della Tauride, e generalmente di qualità prelibate.

Chiunque conosca anco per poco la Germania sa come la frutticultura sia comune intorno ai villaggi ed alle terre, e quanti mai usi si facciano dei preparati delle frutta. L'Austria sola produce per quintali 70,000 di frutta di varia specie. La Baviera copre a frutteti 300,000 ettari, l'Assia granducale raccoglie di miele quintali 10,000 e pere 6,000, albicocche e prune 3,000, ciliege 3,000. Tutti questi paesi fornivano le loro belle collezioni. E per non essere da meno l'Inghilterra mostrava la produzione quotidiana e varia dei cocomeri maturati nelle serre: in quelle serre nelle quali un gentiluomo inglese si compiace talvolta spendere mezzo milione, per gustare tutto l'anno frutta fuori di stagione.

Questo l'Europa.

Tunisi avea mandato i saggi delle sue olive fresche e conservate di cui fa ampio commercio. L'Egitto, la colocasia (*Arum Colocasia*) il ghighero (*Caladium esculentum*) e datteri di più qua-

lità, della *Valle Nilotica*, del *Sinai*, dell'*Arabia*, della *Nubia*, dell'*Assuan*, del *Zagazig*, banane in quantità (*musa Paradisiaca*), frutto a crema (*Anona Squamosa*), melagrani (*Punica Grenatus*).

La China i suoi gustosi kaki (*Diospyros Kaki*), le belle sue nespole (*Eriobotrya Japonica*) e aranci di quei detti mandarini.

E le Antille pure gli aranci: le Isole del Pacifico i pandani (*Pandanus Odoratissimus*) e datteri anco il Brasile.

Gruppo VII, Classe 72.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER NAZIONALITÀ E PER SERIE DISCENDENTALE.

Francia	181	Stati Uniti	15	Hauvray	2
Italia	158	Prussia	15	Inghilterra	2
Brasile	135	Algeria	15	Nuova Scozia	2
Turchia	116	Paesi Bassi	13		
Spagna	100	Wurtemberg	11	COLLEZIONI COMPLETE	
Austria	84	Danimarca	9		
Russia	55	Baden	9	Egitto	1
Grecia	42	Baviera	8	Chilì	1
Belgio	36	Canadà	8	Perù	1
Svizzera	32	Assia	7	Bahamas	1
Colonie Portoghesi	31	Capo di Buona Speranza	6	Malta	1
Portogallo	21			San Vincenzo	1
Isole Maurizio	21	Vittoria	6	Argentina	1
Queensland	20	Norvegia	5	Costarica	1
Natal	16	Svezia	4	Uruguay	1

ELENCO PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE DEGLI ESPOSITORI PREMIATI.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia 5	Francia . . . 18	Francia . . . 57	Francia . . . 53
Prussia 3	Prussia . . . 9	Prussia . . . 24	Prussia . . . 40
Colonie Inglesi 3	Austria . . . 6	Austria . . . 19	C. Francesi . 12
Colonie Francesi 3	Colonie Inglesi 4	Colonie Francesi 10	Italia 11
Austria 2	Gran Brettagna 3	Russia 9	Austria . . . 11
Russia. 2	Russia 3	Brasile . . . 8	Russia 9
Colonie Spagnuole . . . 2	Paesi Bassi . 3	Colonie Inglesi 7	Spagna . . . 9
Baden 1	Brasile . . . 3	India Inglese 6	Colonie Inglesi 7
Anhalt 1	Svezia 3	Gran Brettagna 4	Danimarca . 6
Brasile 1	Anhalt. . . . 2	Belgio 4	Indie Inglesi 6
Indie Inglesi. 1	Spagna . . . 2	Wurtemberg 4	Stati Uniti . 6
	Stati Uniti . 2	Colonie Spagnole . . . 4	Wurtemberg 5
	Belgio 2	Paesi Bassi . 3	Brasile . . . 4
	Brunswick. . 1	Danimarca . 3	G. Brettagna 3
	Colonie Spagnuole . . 1	Spagna . . . 3	Belgio 3
	Equatore . . 1	Algeria . . . 2	C. Portoghesi 3
	Italia 1	Svezia 2	Paesi Bassi . 2
	Svizzera . . . 1	Italia 2	Portogallo . 2
	India Inglese 1	Colonie Portoghesi . . 2	Svezia 2
	Sassonia Reale 1	Assia 2	Assia. 2
	Danimarca . 1	Grecia 1	Venezuela. . 2
		Baviera . . . 1	Baden 2
		Portogallo. . 1	Rumania . . 2
		Svizzera . . . 1	Perù 1
		Messico . . . 1	San Salvador 1
		Hauray . . . 1	Hauray . . . 1
		Equatore . . 1	Argentina . . 1
		Turchia . . . 1	Mysore. . . . 1
		Baden 1	Costarica . . 1
		Stati Uniti . 1	Equatore . . 1
		Anhalt . . . 1	Svizzera . . . 1
		Argentina . . 1	Assia Darmanstad . 1
			Grecia 1
			Norvegia . . 1
			Valdeck . . . 1

Una delle sostanze vegetabili più consumate nel mondo è oggimai il The. Tale affermativa sembrerà ardita a taluno dei lettori: eppure è così. Indigeno della China l'arboscello *Thea*, alto quasi due metri, ha le sue foglie ovali, oblunghe, leggermente dentate ed appuntate. In realtà non è che di due sole varietà, ma la natura del suolo, l'età della pianta, il metodo di coltura, e quello di essiccazione delle foglie, contribuiscono alla molteplice gradazione del sapore e dell'aroma del prodotto.

Le due varietà sono il the nero e il verde. Il nero comprende:

1.° Il *Pekoe*, di Pekino che è il più aromatico: è usata solamente la punta delle foglie onde, è carissimo: per renderlo anco più aromatico i Chinesi vi mescolano dell'*Olea flagrans*;

2.° L'*Assam*, di cui la foglia è larga e meno aromatica, e costa molto meno;

3.° Il *Pekoe cedrato* di cui le nere foglie sono macchiate di giallognolo;

4.° Il *Koong-foo* ha la foglia più oblunga, stretta e grigiastra;

5.° Il *Paou-chung* di cui le foglie sono piccolissime ed aromatiche;

6.° Il *Boiu-bou*, di cui le foglie hanno molta parte legnosa.

Il The verde comprende:

1.° L'*Echun* di cui la foglia è quasi avvolta longitudinalmente a spirale, e di odore assai soave;

2.° l'*Imperiale* della stessa specie ma di foglie più serrate;

3.° Il *Tehulan* assai fragrante;

4.° L' *Yu-tsum* che odora di viola;

5.° Il *Tun-ke* che sa d'acido;

6.° Il *Tyson-Skin* che ha un sapore ferruginoso.

Tanto i Chinesi quanto i Giapponesi che dalla metà del secolo XVI coltivano e commerciano il the, gli fanno subire una specie di tintura per mezzo di gesso, curcuma e indaco, per la quale la foglia meglio sviluppa l'efflorescenza.

La raccolta delle foglie di questo ricco arbusto si fa niente meno che tre volte all' anno. Le foglie sono seccate sopra lastre di ferro caldo, sulle quali si arricciano.

Solo in Europa la China ne esporta per più di 730,000 quintali; le Indie inglesi 300,000; Java e le altre Isole della Sonda 100,000. Quantità che l' Inghilterra consuma per 470,000 quintali, la Russia per 200,000, la Francia 60,000, il resto, cioè gli altri 400,000, quintali negli altri paesi d' Europa. Onde abbiasi una idea approssimativa della importanza di tale esportazione, si aggiungono i prezzi medj del the in diversi Stati i più consumatori di Europa:

Russia.	L.	11. 50	il kil.
Svezia.	»	7. 50	»
Svizzera	»	7. 00	»
Zollwerein	»	7. 00	»
Danimarca	»	5. 75	»
Inghilterra	»	5. 62	»
Francia	»	5. 27	»

Giunge il the dai suoi paesi in speciale condizionatura di casse verniciate e foderate di piombo onde preservarlo dall'aria: sono inoltre fasciate con stoie di bambou, e quelle che vanno per carovana in Russia, cagione del prezzo maggiore della derrata, sono invece fasciate di pelli. Ma giunto in Europa generalmente lo aspetta la frode, sia per mescolarlo con altra foglia, quindi per aromatizzarlo e colorirlo. Gl'Inglesi ci mescolano foglie secche di pruno, di frassino, di bianco spino, di salcio, di castagno d'India, di rosa, di lauro, colorandole con sale di rame e nero di campeggio. E poichè generalmente la più grande quantità del the che si consuma è passata per le loro mani, per ciò ha già sofferta tale adulterazione.

L'Esposizione mostrava adeguatamente questa grande produzione nelle respettive sezioni dei paesi produttori del the, e nelle varietà sopra indicate.

Fra i condimenti stimolanti che sono in oggi divenuti manifattura di qualche importanza, e come tale non potevano trascurarsi all'Esposizione, eravi la mostarda: la quale non è

omai più quella sostanza fatta alla buona, colla miscela della polvere dei semi di quella pianta e il mosto o l'aceto, ma una preparazione di mostarda con prezzemolo, cipolla, aglio, sale marino, olio, cannella, garofano, noce moscada, e pepe di Giammaica, e che viene posta in commercio in vasetti di maiolica.

L'Inghilterra e la Francia si sono applicate largamente alla confezione di tale ingrediente. Nel *Lincolnshire*, e nelle Contee di *Essex* e di *Norwich*, si impiegano 1700 quintali di semi ridotti a condimento di tavola, per il valore, di L. 5,000,000. La Francia raccoglie semi per quintali 6,500, ed esporta di mostarda manifatturata per L. 375,000.

Cosa direbbe il nostro buon Redi se quella *bibita-amara e ria* che egli assimilava al veleno, fosse divenuta per ognuno una delle necessità della vita? La *coffea arabica* dall'Abissinia sua patria d'origine si è estesa e si coltiva ora nell'Arabia, nelle isole della Sonda, nelle Indie, e nelle isole del Capo Verde, alle Antille tutte, e immensamente al Brasile. Tutti questi paesi ne facevano la loro mostra abbondante. Quando per la prima volta in Europa nel 1657, se ne apriva una mescita, da un Armeno nella strada della *Monnaie* a Parigi, di cui profittavano quasi esclusivamente i cavalieri reduci dalla carovana di Malta, e quando poi nel 1689 si apriva nella strada dell' *Ancienne-Comedie* quel caffè *Procopio,* che conserva tuttora il suo nome, e dove tutti possono andare, chi mai avrebbe immaginato che la bevanda si sarebbe dopo due secoli distribuita in ogni luogo, sol che vi fossero quattro o cinque famiglie al più? In commercio il caffè si distingue in giallo e verde: giallo è quello, i grani del quale hanno subita la essiccazione, verde quelli che sono stati a macerare almeno per 24 ore nell'acqua: ogni altra varietà dipende dal suolo, dal clima, e dal metodo di coltura. Giallo, cioè essicato, è il caffè noto coi nomi di *Moka* e *Bourbon*, verde, cioè macerato, il *Martinica,* tutte le altre denominazioni rientrano nelle categorie rappresentate dai tre nomi suindicati. L'operazione indispensabile per ridurlo in bevanda, la torrefazione, e dalla quale principalmente dipende poi il suo gusto, ha dato luogo a diversi metodi: quello che è adottato in Oriente si è aspergere il caffè tolto dall'abbrustolatoio con zucchero in

polvere e quindi macinarlo insieme: in questo modo veniva servita nel parco dell'Esposizione nei caffè d'Algeri, di Tunisi, Egiziano e Turco: in alcuni paesi si usa mescolare al caffè sulla torrefazione, del burro fresco, quale produce una certa vernice sui semi, per la quale acquista colore, ma il sapore diviene alquanto acido, e non tutti i palati lo aggradiscono.

È ben credibile che una sostanza cotanto comunemente usata dia incentivo a molteplici falsificazioni e adulterazioni: difatti insieme ad una certa quantità di caffè suole torrefarsi e macinarsi fecula di patate, orzo, avena, granturco, rape, carote, barbe-bietole, ma più d'ogni altra cosa la cicoria: la falsificazione poi abitualmente adottata in tutte le mescite a basso prezzo, è quella del caffè fatto con il guscio dei semi, che i piccoli caffettieri ricomprano dai grandi, onde dare l'aroma alle altre sostanze macinate.

Ma per verificare se il caffè è caffè, il modo è così facile e semplice che ciascuno può cavarsene la voglia: basta prendere un bicchiere conico riempito di acqua con 5 centigrammi d'acido cloridrico, e quindi versarvi poco caffè: se il caffè è legittimo e puro, resta a galla e non assorbisce l'acqua: se è falso, si mescola tosto e si precipita.

Dai paesi produttori la esportazione è calcolata dal Brasile; per quintali 1,800,000, Venezuela, Costa-Ricca, San Salvador, Nicaragua, per 80,000, la Guadalupa per 50,000, Martinica 45,000, Riunione 222,000, Taiti per 50,000, Guyana 70,000, Nuova Caledonia 60,000, Porto-Ricco 150,000, Avana 150,000: e in Affrica ed in Asia; dall'Egitto e Arabia per 350,000, isole Capo Verde 35,000, isole Santhonné e Principe 70,000, Regno d'Angola 45,000, isole della Sonda 250,000.

Siccome alla verità tiene dietro l'errore, ed alla realtà la frode, così è regolare che al caffè succeda la cicoria (*Cicorium intybus*), la coltivazione della quale assunse estesa proporzione, per il blocco continentale sul principio di questo secolo. I Dipartimenti settentrionali della Francia, il Belgio, l'Olanda, la Germania esponevano la loro vasta produzione. Le radici di questa pianta estratte dalla terra nell'ottobre, spaccate in quattro parti, subiscono una prima e leggiera torrefazione e in questa condizione sono poste in commercio. L'abbrustoli-

mento e la polverizzazione le riducono nello stato atto alla consumazione: la quale soltanto in Francia si eleva alla quantità di 80,000 quintali. Il Belgio ne esporta per 50,000 quintali, la Germania per 35,000. Le foglie sono adoprate siccome eccellente foraggio.

L'uso della cicoria essendo perfettamente innocuo, la contraffazione con essa del caffè costituisce una burla, ma non produce alcun danno: il male si è che la polvere abbrustolita della cicoria stessa è soggetto di falsificazione, colla miscela di mattone pestato, di ocra rossa, di crosta di pane secco abbrustolito, e di feccie di fagioli, fave, piselli, abbrustolite, finalmente di baccelli di barba-bietola. Ma le sostanze nocive sono le minerali sopra indicate, perchè indigeribili e inerti. Poichè le radiche ridotte in polvere discendono alla proporzione fra 5 e 10 per $^{0}/_{0}$, così quando la polvere eccede quella proporzione, è certo che contiene o la polvere di mattone, o di ocra rossa.

Fra il 30° grado di latitudine settentrionale e il 30° meridionale l'America vede coltivare foreste di quell'arboscello, il di cui frutto ovale e legnoso, che contiene cinque grani, impastato poi collo zucchero dà un alimento di così generale consumazione. Perciò il Brasile, Venezuela, Nuova Granata, Equatore, le Antille, le Guyane, mostravano il saporito ed aromatico loro cacao, e lo mostrava ancora Nicaragua, mercè le recenti ed ingenti imprese agricole del dovizioso e benemerito Menier Presidente della Classe 72. Lo mostravano nelle sue varietà: cioè il *Caraquà*, il *Maragnan*, il *Maracaibo*, il *Soconusco*, il *Para*, il *Martinica*, e lo mostravano nei suoi due modi di prima preparazione, ossia colla polpa macerata, o per immersione nell'acqua, o nella terra umida.

L'Europa compra dall'America per 200,000 quintali di cacao e principalmente dal Brasile, dalle Guyane, dalle Antille, dei quali la Francia consuma 60,000 quintali, e quasi altrettanti la Spagna che ne fa la base del suo nutrimento, egualmente che in America tutti i popoli di stirpe spagnola. Al prezzo medio dl L. 180 a quintale la Francia e la Spagna importano pel valore di oltre a L. 10,000,000 per ciascuna. L'Italia non ne importa che circa per 5,000 quintali e perciò quasi per L. 1,000,000. Ma a che tutta questa spesa per l'esotico frutto?

Per il cioccolatte: preparazione messicana di origine, fiorentina ed anzi Medicea, a quanto narrasi, per introduzione in Europa.

Non varrebbe la pena qui descrivere come per fare il cioccolatte, il cacao, lo zucchero, la cannella, e la vainiglia siano impastati insieme, che questo non è un trattato di cioccollattiera: ma giovi l'accennare come e quanto variati fossero all'Esposizione i processi e gli apparecchi a preparare il cacao, e confezionare il cioccolatte in modo meccanico, esclusa quasi, o ridotta a minime proporzioni, l'opera dell'uomo. Apparecchi meccanici che dividono i grani a seconda della grossezza, che gli separano dal guscio, che gli macinano, che gl'impastano, che raffinano la pasta, che vi incorporano lo zucchero, e finalmente che frazionano il cioccolatte, e gli danno forma e levigatura. Tutti questi ordigni separatamente potevano vedersi all'Esposizione, ognuno poteva ammirargli funzionare riuniti, soffermandosi in via Sant'Onorato alla officina di quel grande industriale, e uomo dabbene, che è il Devinck.

Oltre il proprio consumo di 130,000 quintali, la Francia esporta in cioccolatte per 2,000,000 di franchi. In Italia, a Torino prima di tutto, e quindi a Bologna meglio che altrove fu giudicato che si manipoli il cioccolatte.

Come gli Europei e gli Asiatici hanno per abito annasare, o fumare il tabacco, gl'indiani hanno quello di masticare le foglie del *Coca-Erythroxylon-Coca-Di-Decandolles.* La Nuova Granata, l'Equatore, Venezuela, ma più di tutti il Perù e la Bolivia, facevano esposizione delle sue foglie, il prodotto delle quali soltanto negli ultimi due paesi si valuta a 15,000,000 di lire. Difficilmente gli Europei si assuefanno a tale deglutizione, e piuttosto lo sorbiscono per infusione.

Non è peraltro il *Coca* da confondersi col *Matè* specie di thè particolare al Paraguay, largamente usato al disotto del 25 di latitudine meridionale, come lievemente diuretico e febbrifugo. Si vedeva a Parigi nelle sue due varietà, cioè il *Caaimini* e il *Caawana*, ed era mostrato dal Paraguay, che ne esporta per 60,000 quintali, dal Brasile per altrettanto, e dall'Uruguay per la metà.

Tanto innocuo è di per sè stesso, e nello stato suo natu-

rale l'assenzio, altrettanto micidiale può essere, e più o meno nocivo è sempre, il suo estratto. La Svizzera ebbe finqui il tristo privilegio della coltivazione speciale del grande e piccolo assenzio, e dell'assenzio marino, e il monopolio di quel liquore, che sotto il nome di *Assenzio Svizzero*, si è tanto diffuso nell'uso comune. Il solo stabilimento di *Val de Travers*, nel Cantone di Neufchâtel ne esporta per 12,000 quintali all'anno. Ma a Philippeville nelle isole Bermudez, si confeziona in oggi una bevanda detta *Amaro affricano* emula all'assenzio svizzero, nella trista origine e nei tristi effetti. L'estratto d'assenzio il più languido, contiene d'alcool 40 %, ma quello svizzero fino a 72 %. Quando il colore verdaceo gli è somministrato da foglie di oppio, di spinacio, di ortica, di ginepro, non vi è alcun male, ma il più sovente è colorato coll'indaco, col solfato di rame, gomma gutta, ed altre sostanze deleterie. Infine, sia per l'eccessiva quantità dell'alcool, sia per la miscèla di altre materie, non è mai abbastanza da deplorare l'abuso di questa bibita rea, che pur teneva troppo posto all'Esposizione.

Fino ad un secolo fa, ogni volta che si consumava lo zucchero, il pensiero si riportava a quella canna *(Arundo Sacharifera)* originaria delle Indie, generalizzata nel secolo XVII in America, contenente un succo suscettibile di condensamento e di cristallizzazione: da un secolo in poi lo stesso prodotto proviene, sia da quei folti canneti, sia da quei vellutati strati di barbabietola rosa, dei quali è tappezzata omai tutta la nordica Europa.

Essendo dell'uno e dell'altro l'uso generale e promiscuo, collettivamente meritava d'essere osservato all'Esposizione. Le Antille, il Brasile, le Guyane, le Barbadi, gli Stati Uniti, le Colonie inglesi e francesi nell'America, esponevano i loro zuccheri di canna: Francia, Belgio, Germania, Austria, Svezia, Russia, i propri di barbietola: gli uni e gli altri cristallizzati, vale a dire separati da quella parte che non si condensa, ma cola in liquido e denso sciloppo.

Sia della canna, sia della barbabietola, la coltivazione nei paesi respettivi è cotanto estesa, la consumazione in tutto il mondo cotanto abituale, che lo zucchero cristalizzato è una delle materie più significanti del commercio universale.

Calcolasi che il Brasile produca zucchero di canna per 20,000,000 di quintali, gli Stati Uniti dopo l'ultima guerra civile non più che per 1,800,000, le Colonie francesi 1,000,000 le Colonie inglesi 1,500,000, e la Francia per 2,700,000 quintali di zucchero di barbabietola, la Germania compresa nel Zollwerein per 1,850,000, l'Austria per 680,000, la Russia per 500,000, il Belgio per 420,000, la Svezia per 150,000, l'Olanda per 4,000.

Lo zucchero di canna ottenendosi quando questo arboscello ha quindici mesi, mirabili erano quelli del Canadà, i quali di quell'epoca avevano perfino metri cinque di altezza, e sei decimetri diametro. Vedevansi poi strettoi mossi dall' acqua e dal vapore, per pressarla ed estrarne il succo, bacini a doppio fondo nei quali il succo va purgato o colla calce, o coll'acido solforico, o col bisolfito di calce, e filtri e condensatori in vario modo. Egualmente per l'estrazione dello zucchero della barbabietola, eranvi strettoi a vite, e idraulici, apparecchi purificatori, e caldaje chiarificatrici, sia colla calce, sia col solfato di calce, sia col perossido di ferro. Ed erano la Francia, il Belgio, la Germania, l'Austria, che prevalevano per simili utensili.

Essendo lo zucchero, o un condimento di cibi prelibati, o un ingrediente della farmacologia, è evidentissimo che il suo consumo sta in ragione diretta della pubblica agiatezza: ove si mangia grossolanamente, ed ove si vive incurantemente, è chiaro che si consuma poco o punto zucchero. E poichè la raffinatezza del cibo e l'uso dei medicamenti, sono sintomi di ricchezze e di civiltà, così il consumo di esso è una delle misure più sicure del benessere nazionale. È perciò che sembra possa interessare i pochi lettori di questa Relazione il seguente ragguaglio del consumo medio individuale dello zucchero in Europa:

Inghilterra . .	kilogrammi	19. 93	a testa
Anseatiche città . .	»	9. 15	»
Francia	»	7. 54	»
Olanda.	»	7. 43	»
Belgio	»	6. 25	»
Danimarca . . .	»	5. 25	»
Germania. . . .	»	5. 19	»

Svizzera	kilogrammi	4. 66	a	testa
Svezia	»	4. 54		»
Portogallo. . . .	»	4. 60		»
Italia	»	4. 45		»
Spagna.	»	4. 29		»
Austria (Impero) .	»	3. 66		»
Grecia	»	2. 70		»
Russia.	»	2. 25		»
Turchia	»	1. 55		»

Oltre che dalla canna e dalla barbabietola, anco altri zuccheri estratti da altre materie glucose, figurarono nel Campo di Marte. Larga esposizione faceva il Canadà di zuccheri estratti dall'acero, dei quali confeziona fino a 2,500 quintali; la China di zucchero di saggina; la Ungheria zucchero di zucca; la Francia di pere e di uva.

La Russia, la Grecia, la Turchia, l'Austria mostravano la loro estesa produzione di manna e di miele, insieme agli ingegnosi sistemi apparecchiati a facilitare, ed assicurare il mirabile lavorio degli sciami. Questa gentile industria, alla quale tante cure si dedicano altrove, è quasi dimenticata fra noi. L'Italia, che potrebbe applicarvisi con molto profitto, produce appena 15,000 quintali, più che altro in Valtellina ed in Sardegna, che vengono esauriti nel consumo locale.

I processi per i quali può scoprirsi l'adulterazione dello zucchero avevano il debito luogo: l'indico, il sale di rame, la calce, lo zinco, il piombo sono le sostanze più comunemente adoperate. La potassa, e l'acido nitrico, quelle più atte a scoprire la frode.

Numerosa era la collezione degli sciloppi fornita da tutti i paesi che esponevano un qualche zucchero.

Lo zucchero e le frutta sono gli elementi principali che compongono quella svariatissima arte, nella quale sembra in verità che l'ingegno dell'uomo non trovi più nè difficoltà nè confini, tanto si aumenta e si moltiplica nelle forme, sapore, odore, colore, e delicatezza di produzione, e che dicesi confettureria. Come il regno animale in vertebrati e invertebrati così essa dividesi in due grandi famiglie: le confetture, i gelati.

Per quelle, tenevane il primato la Francia e la Turchia, tutti gli altri paesi del mondo essendo satelliti di questi due astri.

Nota sotto il nome culinario di Marmelata, quella pasta mezzo solida mezzo liquida, mista di zucchero e di polpa di vegetabili, la Francia la esponeva di albicocche, di prune, di pere, di mele, di cotogne, di ribes, di cedro, di moscado, di arancio, di viola, e poi confetti di mille e mille specie, e pastiglie senza fine, ed ogni specie di frutta candite. Più aromatiche e spesso eccessivamente aromatiche, perchè commiste colla polpa di fiori e di erbe odorose, quelle della Turchia, che hanno un Vocabolario intiero, la riproduzione del quale nella presente Relazione non avrebbe per gl'Italiani nessuna opportunità.

Grazie alla Liguria, l'Italia non sfigurava in questa parte dell'Esposizione: antico è il vanto degli aranci e dei cedri canditi a Genova, dei quali spedisce all'estero per più di 2,500 quintali, e per il valore di quasi 800,000 lire: piccola emula poi di Parigi in confetture gustose e graziose compariva Torino, e alcune confetturerie di Firenze: vi erano ancora le specialità di Bergamo, di Foligno, di Pistoja e di Venezia, le quali però non hanno nessuna importanza commerciale.

Ma dove l'Italia non ha emuli, è nell'arte dei gelati, e di quei preparati nei quali oltre lo zucchero e le frutta, entra la gelatina di pesce. Qual è il paese omai del mondo che possa pretendere al rango di paese civile, il quale non vanti il gelatore napolitano? e qual uomo che si rispetti sorbirebbe un gelato confezionato da altre profane mani?

E perchè in fatto di ghiottonerie tutti i paesi del mondo potessero far gustar i propri artifizi, con sapiente consiglio erasi immaginato di stabilire intorno all'edifizio dell'Esposizione, dei caffè nazionali, serviti anco da donne (più o meno avvenenti) nei più caratteristici paesani abbigliamenti. Se la fama dei gelati italiani si sostenesse degnamente nel caffè italiano, l'autore di queste pagine non oserebbe nè affermare nè negare, non avendolo verificato, mortificato siccome fu che, poichè donne italiane e italianamente vestite dovevano esservi, non vi fossero nè alla foggia della Valle di Noto, nè della Terra di Molise, nè di Basilicata, nè d'Abruzzo, nè Friulane, nè del Lago di Como, e molto meno dell'Agro Romano.

Lo zucchero è finalmente abbondantemente adoperato anco a mitigare parecchi liquidi alcoolici, preparati sia per distillazione sia per macerazione di aromi. Essendo omai riconosciuto che colla distillazione molta parte dei principi volatili si disperdono, viene in oggi molto comunemente sostituita a quella la macerazione degli aromi nell'alcool, per la quale questo lentamente s'impregna del loro profumo. Soglionsi denotare col nome di Creme e di Olî, per analogia di apparenza. Generalmente queste preparazioni sono chiarificate per mezzo di filtrazione, in modo diverso, ma in guisa, che conceda al liquido la maggiore trasparenza.

La più spiccata specialità fra cotali bibite che si riscontrasse all'Esposizione, era quella ottenuta dalla fermentazione del succo di varie frutta, quali pesche, lamponi, ribes, la di cui confezione è più che altro e prima che altrove, propria di Zara in Dalmazia, e conosciuta col nome di *Maraschino.* Ma poi la Francia ne esponeva alcune delicatissime in specie di caffè, di rosa, di albicocca, di vainiglia; l'Inghilterra ne aveva di the, di nocciola; la Turchia e l'Egitto di datteri, e di banane, ma più di tutti ricco e gustoso si mostrava il Messico con i suoi liquori di cocco, di cotogno, di ananasso, e di arancio forte. Tre bevande congeneri, se non consimili, produce l'Italia degne di favorevole menzione: l'alchermes di Firenze, il liquore estratto dagli anaci e nominato *mistrà* di Brescia, e quello che si ottiene dalla caruba in Catania.

Poichè sta fra il vino e il liquore alcoolico, senza essere perfettamente nè l'uno nè l'altro, sarà questo il luogo di collocare il vermouth, che è una miscela di vino bianco ed estratto di china ed altre droghe. Esso è indigeno e proprio dell'Italia, e precisamente del Piemonte, e sotto il nome di vermouth di Torino più di 10,000 ettolitri ne vanno all'estero ogni anno: però il mezzogiorno della Francia ci emula già in questa preparazione, ed il dipartimento dell'Herault confeziona e vende gran quantità di vermouth che nomina di Torino. Analogo al vermouth gli Stati Uniti esibivano il *Bitter*, composto di radice di genziaca, scorza di arancio forte, zucchero ed alcool.

Il progresso della scienza ha favorita e moltiplicata quasi all'infinito la produzione dell'acquavite. Questo liquido, che

un tempo rappresentava la distillazione del vino, a Parigi rappresentava l'estratto e la distillazione del sidro, della barbabietola, delle ciliege (*Kirsch*), delle prune (*Slevoritz*), della robbia, delle patate, delle albicocche, delle coccole di ginepro (*Geen*), delle albatrelle, del riso (*Rach*), e di quasi tutti i cereali.

Primo posto fra le acquaviti francesi teneva quella che principalmente si confeziona con i vini bianchi, propri dei dipartimenti della *Charente* e *Charente inferieure*, il suolo dei quali calcareo ed arido è adatto alla coltura dell'uva bianca, e che in commercio è conosciuta col titolo di acquavite di *Cognac*, dal nome del piccolo comune nella Champagne tutto ricoperto da vigna di uva bianca. Con questo nome se ne confezionano 600,000 ettolitri all'anno.

Ad essa facevano seguito le acquaviti minori che sotto i nomi di *Armagnac* e *Montpellier* producono i Dipartimenti di *Landes, Gers, Lot et Garonne*, per 120,000 ettolitri. A quella la Francia aggiungeva le acquaviti di barbabietola, conseguenza industriale imposta dalla crittogama, e per le quali tutte insieme produce per 1,500,000 ettolitri, cioè:

da vino.	Ettolitri	750,000
da barbabietola	»	230,000
da sidro e frutta diverse	»	380,000
da cereali diversi	»	140,000

La Germania, tutta compresa nel Zolwerein, esponeva l'immensa sua produzione di più che 2,000,000 di ettolitri di acquavite di bietola, e di patate; l'impero d'Austria delle patate e di frutta, l'Inghilterra di cereali fermentati, l'Olanda di ginepro, la Svezia delle patate, la Romania delle ciliege, gli Stati Uniti delle albicocche, il Belgio di frutta diverse, bietola e cereali, e finalmente di vino e perfettissima, il Portogallo e la Spagna. Oltre l'acquavite di vino, che copiosamente si distilla in Italia più che altro a Bologna, Modena, Reggio e Venezia per 100,000 ettolitri, se ne distilla anco dai cereali fermentati a Milano, e Livorno con qualche successo in una certa quantità.

Con molte sostanze può essere adulterata l'acquavite: col pepe, peperone, zenzero, stramonio, zizzania, acido solforico,

ammoniaca, allume: ma si hanno non minori i metodi per svelarne la miscela.

Anco dalla canna dell'*arack* si estrae un alcool, del quale le colonie francesi fanno un certo commercio e mostravano i saggi.

Si ammiravano inoltre gli esemplari dell'alcool estratto dal zolfo, *solfato di carbonio*, dal ricino, e dalla mandorla. Ma questi essendo alcool usati dalla chimica, e per l'industria e non già come sostanze alimentari, non entrano nel tema di questa Relazione.

Non è neppure in questa Relazione che potrebbe avere luogo il diffondersi sugli apparecchi per la distilleria che in molte varietà erano all'Esposizione: e il meglio che possa farsi onde averne contezza, si è il consultare le *Précis de Chimie industrielle* di Payen.

Finalmente l'alcool che scaturisce dallo sciloppo dello zucchero raffinato, ossia il rhum, teneva larga parte nella Esposizione delle Colonie francesi, che ne hanno il primato e ne esportano per 70,000 ettolitri.

Gruppo VII, Classe 73.

ELENCO DEGLI ESPOSITORI PER NAZIONALITÀ E PER SERIE DISCENDENTALE.

Francia[1]	973	Russia	50	Stato Pontificio	9
Italia	479	Baden	48	Danimarca	9
Spagna	420	Rumania	37	Natal	4
Austria	261	Belgio	33	Norvegia	4
Algeria	142	Wurtemberg	32	Capo di Buona Speranza	3
Turchia	129	Stati Uniti	28	Egitto	3
Portogallo	123	Paesi Bassi	22	Isola Maurizio	3
Prussia	111	Svezia	19	Nuova Scozia	2
Svizzera	109	Inghilterra	17	Perù	2
Assia	101	Chilì	17	Malta	1
Grecia	86	Baviera	15		
Brasile	85	Vittoria	15		

[1] I N.i 973 campioni francesi, erano esposti aggruppati sotto il nome di N.° 104 Espositori.

ELENCO PER NAZIONALITÀ E SERIE DISCENDENTALE
DEGLI ESPOSITORI PREMIATI.

MEDAGLIE D'ORO	MEDAGLIE D'ARGENTO	MEDAGLIE DI BRONZO	MENZIONI ONOREVOLI
Francia . . . 40	Francia. . . 142	Francia. . . 134	Francia. . . 126
Austria . . . 12	Spagna . . . 12	Portogallo. . 22	Italia 45
Portogallo. . 10	Austria . . . 2	Austria . . . 20	Spagna . . . 29
Prussia . . . 8	Portogallo. . 8	Spagna . . . 19	Portogallo. . 18
Spagna . . . 8	Italia 8	Italia 15	Algeria . . . 16
Italia. 4	Prussia . . . 6	Prussia . . . 11	Austria . . . 15
Baviera . . . 3	Assia 5	Colonie In-	Colonie In-
Gran Bretta-	Gran Bretta-	glesi. . . . 11	glesi. . . . 14
gna 2	gna 3	Algeria . . . 6	Assia. 12
Wurtemberg 1	Colonie In-	Svizzera . . . 6	Svizzera . . . 9
	glesi . . . 2	Belgio 5	Belgio 9
	Russia 2	Assia 5	Baden 7
	Baden 2	Baviera . . . 5	Stati Uniti . 6
	Svizzera . . . 1	Russia 4	Wurtemberg 6
	Belgio 1	Stati Ponti-	Svizzera . . . 3
	Turchia . . . 1	fici. 4	Colonie Fran-
	Grecia 1	Grecia 3	cesi 2
	Colonie Fran-	Danimarca . 2	Colonie Spa-
	cesi 1	Colonie Spa-	gnuole . . 2
		gnuole . . 2	Paesi Bassi . 2
		Chilì 2	Argentina. . 2
		Colonie Fran-	Perù 2
		cesi 1	Baviera . . . 1
		Wurtemberg 1	Turchia . . . 4
		Baden 1	Grecia 1
		Paesi Bassi . 1	Prussia . . . 1
		Turchia . . . 1	Indie Inglesi. 1
		Stati Uniti . 1	Gran Bretta-
		Rumania . . 1	gna 1
		Argentina. . 1	

Ventiseimila esemplari mostrati da N. 3400 espositori rappresentavano il quasi universale culto di Bacco. Farebbe opera spiritosa e curiosa colui che narrasse la storia della vite associandola a quella della poesia e delle arti: le sacre carte ed i miti, le tradizioni ed i simboli, la canzone e la leggenda, associano il vino ai riti, alle pompe, alle nozze, ai funerali e perfino alla culla del nascente ed al letto del dolore. Prediletta sembra ogni terra che si adorni di pampani, meschina come un aprile senza rosa quella che ne manca, e pare che le genti vinicole siano nella grande famiglia umana quasi la stirpe ieratica del canto, della plastica, e delle immagini. Da quasi diciotto anni la scienza e l'industria combattono con mirabile perseveraza per salvare l'uva da una micidiale pestilenza: poichè mancando il vino, sembra che venga meno all'uomo una precipua cagione di generoso ardimento.

Zucchero, tannino, albumina, olio dell'epidermide (*Etere enantico*), che poi si sviluppa nella fermentazione, bitartrato di potassa, ed altri sali minerali diversi, contengonsi nel succo dell'uva. Dall'adequata proporzione fra questi elementi, dipende nella massima parte la bontà e la durabilità del vino. Ed a quella proporzione contribuiscono il clima, là composizione geologica della terra, la qualità degl'ingrassi, la cultura della vite, la fattura del vino. E su tuttociò è stato scritto tanto e tanto da empirne biblioteche. Ma più di tutti hanno scritto, o se non scritto, hanno senza dubbio letto i Francesi, che coi loro vini rallegrano le mense universali, ed empiono le borse proprie.

La crittogama ridusse nel 1861 il prodotto della Francia a 30,000,000 di ettolitri. Fu allora che principalmente per opera dell'illustre chimico Pasteur e del viticultore Marès di Montpellier si generalizzò la zolfatura: nel 1862 fu di 37,000,000: nel 1863, 51,000,000 di ettolitri: nel 1864, 50,000,000, nel 1865, 68,00,000, nel 1866, 63,000,000. Ritenuta anco per prodotto medio la quantità di ettolitri 65,000,000, poichè la consumazione interna calcolasi in media 35,000,000 di ettolitri e quella per la distillazione, come è già detto, circa 5,000,000, resta la quantità di 25,000,000 di ettolitri per la esportazione: i quali calcolando anche al prezzo minimo di L. 30 a ettolitro, poichè il prezzo delle prime

qualità di Borgogna e di Bordeaux si eleva fino a L. 170, 180, e 200 l'ettolitro, sono L. 750,000,000 che la Francia per solo vino, senza l'acquavite e gli altri liquori, trae dalle altre nazioni; somma che equivale presso a poco ai due terzi dell'entrata territoriale di tutto il Regno d'Italia, al netto di tutte le spese di coltura e riproduzione.

Il Consiglio dei Giurati di questa Classe deliberò non occuparsi neppure del vino di Champagne. Fatto coll'uva rossa perchè più ricca di zucchero, posto ventiquattro ore dopo la prima pressione in botti chiuse con valvola a tappo idraulico, travasato per tre volte in un mese, e finalmente chiuso in bottiglie col 5 per % di zucchero cristallizzato, questo vino si incorpora tutto il gas acido carbonico che non può volatizzarsi: ma questo vino omai non è che una tradizione. Tutto quello che si trangugia, siccome vino fatto in Champagne col metodo che sopra, non è che vino di uva rossa o bianca qualunque, preparato sia col bicarbonato di potassa, sia coll'acido tartrico, e chiarificato coll'allume. Bandito dunque lo *Champagne* siccome intruso, restavano come legittimi concorrenti i vini di *Chàbly, Tonnerre, Angers, Saumur* in Borgogna, di *Ermitage, Chateauneuf, Medoc, Lamalque* nel Bordolese, di *Frontignan* e di *Lunel* nella Francia dei Pirinei. A questi vini francesi facevano corredo quelli dell'Algeria, ove una superficie di ettari 12,000, cui si è dato il nome *Oasis di Sahara*, è stata già coltivata tutta intera a vigna.

Generalmente gravi, perchè mancanti di sufficiente tannino, i vini spagnoli facevano bella e interessante mostra di se. Le provincie di Barcellona, Saragozza, Torres, Siviglia, Tarragona, Malaga, producevano i loro vini di *Moscatel, Grenache, Lacrima-Rosa, Malaga, Pedro, Ximenes, Tintilla de Rosa, Raneio, Malvasia* dei quali l'Inghilterra e l'America meridionale esportano quasi per 8,000,000 di ettolitri.

Ma sebbene piccola tutte vinceva per cura e perfezione l'Esposizione Enologica del Portogallo, il quale non aveva esposta una qualità sola da scartarsi. Di fatti in 123 espositori ebbe 58 premiati. I vini di *Porto, Bairrada, Torres-Vedas, Cartaxo, Lavadio,* furono giudicati prelibati tutti, e tutti esportabili, nella totalità della loro produzione di 3,000,000 di ettolitri.

La mostra dei vini d'Italia non incominciò felicemente: i primi saggi che furono esaminati giunti a Parigi, erano tutti più o meno già turbati. L'Italia che produce quasi 30,000,000 di ettolitri, in parte buoni ed anco ottimi vini, nei primi lavori del Consiglio dei Giurati sembrava condannata a non conseguire che qualche onorevole menzione appena. Si ebbe l'avvertenza di tenere in riposo gli esemplari contenuti nelle casse non ancora aperte, onde il secondo saggio riuscì meglio del primo, e dette per lo meno una qualche idea del pregio dei nostri vini, ma quel conto che finalmente ne fu tenuto, più di tutto si deve alla imparzialità ed all'impegno dei Giurati, ed in special modo del loro relatore Téissonière, i quali anco fuori dell'Esposizione si compiacquero occuparsi del merito dei vini italiani, con premura benevola. Nella svariata molteplicità di specie, gusto, sapori, e odori, che è la conseguenza delle tante diversità di clima e di suolo dalle Alpi all'Etna, e di una coltivazione ibrida e confusa, i nostri vini nell'insieme, e in generale, hanno quattro difetti: aroma poco gradito per effetto di maritare la vite ad alberi d'alto fusto e non simpatici; eccesso di zucchero: scarsità di tannino: macerazione di vegetabili per essere lasciato il vino a fermentare nel tino. Ma poichè questa, come fu detto alle prime parole, è una relazione e non un trattato, non ha qui luogo parlare della vinificazione; e poichè il relatore appunto si recò in Borgogna, ed ivi chiamò e trattenne un suo agente di campagna, e quindi pubblicò uno scritto, *Sulla vinificazione*, a quello per tale effetto rinvia i lettori, che volessero occuparsi di quel che v'è da fare fra noi.

I vini più eccellenti d'Italia possono considerarsi in quattro Gruppi:

1.° il Subalpino, che comprende fra i suoi migliori il *Barbèra*, il *Nebiolo*, il *Grignolino*, il *Barolo*, l'*Asti*, il *Pignolo*, il *Dolcetto*, il *Caluso:* vini rossi e bianchi provenienti da suolo a base argillosa, contenenti in genere fra 11 e 13 per % di alcool in volume;

2.° Il Subappennino, che vanta il *Montepulciano*, il *Montalcino*, il *Chianti*, il *Carmignano*, il *Pomino*, l'*Orvieto*, il *Monte-Fiascone:* vini più che altro rossi, ma alcuni anco bianchi, pro-

dotti da suolo a base calcarea, ricchi a zucchero, contenenti in genere fra 9 e 11 per % di alcool in volume;

3.° Il Vesuviano, che conta il vino *Greco*, il *Zaccarese*, il *Lacrima-Christi*, il *Capri:* vini quasi tutti bianchi, da terreno a base vulcanica, aventi da 13 a 16 per % di alcool in volume;

4.° L'insulare, che ha nella Sicilia il *Marsala*, il *Guarnaccio*, il *Granatino*, il *Moscado* di *Siracusa*, l'*Albanello;* nella Sardegna, la *Malvasia*, la *Vernaccia*, la *Nasca*, e nell'arcipelago toscano l'*Ausonia*. Egualmente bianchi, dalla stessa base di terra, e con 16 a 20 per % di alcool in volume.

E tutti e quattro questi Gruppi diversi altri vini più locali e men noti.

Ma ad onta di queste pregiate specialità, mancando a ciascuna il merito di un tipo unico molto noto, generalizzato ed esportato (ad eccezione del Marsala il quale per altro non era neppure all'Esposizione) sarebbe probabilmente mancato all'Italia l'onore anco di una medaglia d'oro, se il referente non avesse insistito affinchè, almeno negl'individui più meritevoli, fosse considerato tutto il Gruppo delle qualità congeneri.

La esportazione nostra non supera i 270,000 ettolitri quasi tutti del Mersala e qualche poco di Capri, di Siracusa e di Sardegna, i soli cioè che fin qui siano navigabili.

La Germania compresa nel Zollwerein costituiva come è da credere il lusso dell'Esposizione dei vini in Parigi. La Prussia, la Baviera, l'Assia, Baden, Wurtemberg, insegnavano coi loro prodotti a tutti come si scelga e si coltivi la vite, come si vendemmi e si stringa l'uva, come si confezioni e si mantenga il vino. I titoli di *Ioannisberg*, *Steinberg, Runenthal, Rudeshein* sono omai troppo famosi nella memoria, troppo impressi nella sensibilità del palato del genere umano, perchè una bottiglia oblunga di quella provenienza, in una folla fitta quanto si vuole di consorelle, nen abbia il vanto del *veni, vidi, vici*. La produzione dei vini con frase unica denominati del Reno, può calcolarsi in 350,000 ettolitri nel territorio antico della Prussia, 150,000 ettolitri nel Palatinato appartenente alla Baviera, 300,000 ettolitri nel Wurtemberg, quasi altrettanto fra l'Assia, Baden, e i territori ora alla Prussia incorporati. In tutto 1,500,000 ettolitri. Il distretto di *Rheingen* che si estende dal *Lorche* a *Ho-*

chein, con una superficie di ettari 4000 tutti ricoperti a vigna, è il più e il meglio produttore. Anco le rive della Mosella sono per una estensione di ettari 8000 coperte di viti, il vino delle quali, probabilmente più scarso di alcool, rassomiglia peraltro a quello del Reno, e come tale in commercio si vende e si fa pagare.

L'Ungheria della propria produzione di ben 8,000,000 di ettolitri mostrava le qualità prelibate e ricercatissime cioè il *Tokay*, l' *Hegozard*, l'*Erlau*, il *Henis:* per l'Impero d'Austria, che produce per 15,000,000 di ettolitri figuravano principalmente i vini di *Marburger*, *Jerusalemen*, *Vinarier* in Stiria, il *Kirchner*, il *Voslaner*, il *Klosserenburger*, il *Weidlenger*, del Tirolo, dell'Austria, della Croazia. I circa 24,000,000 di ettolitri che produce tutto l'Impero hanno un consumo quasi tutto locale, pel quale oltre 2,000,000 sono convertiti in alcool, menochè una lieve esportazione di capriccio e di magnificenza. L'Esposizione ungherese prevaleva ad ogni altra per il buon gusto e l'eleganza della disposizione e dell'aspetto.

Dei suoi vini dei Cantoni di Neufchâtel, Lucerna, Soleura, Losanna, Ginevra, Vallese, e Ticino faceva mostra la Svizzera, e senza riscontrarvi qualità superlative, erano però trovati quasi tutti buoni.

Tutti sanno che la Crimea, il Caucaso, la Bessarabia, la Circassia sono coltivate a viti. Del prodotto di queste provincie faceva larga, ma non pregevole, esposizione la Russia.

Insigne avrebbe certo potuto e dovuto farla la Grecia ove la vigna oggi si estende per ettari 50,000, ma il vino fu verificato stracarico di parti coloranti e poco digeribile; la sua produzione che giunge a 1,000,000 di ettolitri ha una esportazione di quasi 100,000 ettolitri.

Meglio compariva la Romania che ne produce oltre a 500,000 ettolitri ed ha dei terreni perfettamente vinicoli. *Yassy*, *Putna*, *Prahava:* ad eccezione per altro di due qualità di vino bianco il *Taneaiosa* che arieggia un moscato, e l'*Oravia* che somiglia al Madera, furono riscontrati mal fatti: e però la maggior quantità viene distillata.

Ad onta di molte cure per produrre il vino negli Stati-Uniti, al Brasile, al Perù, nell'Argentina, la loro esposizione faceva

fede che l' America non è fatta per lui. Meno qualche vino mussante dell' Unione, gli altri erano giunti a Parigi quasi tutti torbidi e alterati. Sola eccezione faceva in America il Chili, ove la coltivazione va estendendosi, e le di cui qualità furono apprezzate prime fra le migliori americane.

Ma dove la produzione del vino annunziava una nuova e grande importanza si era in Australia, la cui mostra era molto interessante. Congeneri a quelli ormai celebrati del Capo di Buona Speranza, i vini della nuova Galles, di Vittoria, di Van Diemen promettono una concorrenza nuova, alle contrade vecchie di questa derrata.

Così per mirabile consiglio di Dio la popolazione, l' agricoltura, la civiltà, e la ricchezza procedono di pari passo.

Riassunto.

Tale fu nel 1867 a Parigi l'Esposizione Universale delle sostanze alimentari, semplici e preparate.

A lato alla Russia e alla Turchia immense produttrici di cereali, alla Francia all'Olanda alla Svizzera tanto ricche di burro e formaggio, al grande Bacino della Plata di carni conservate, alla Germania e alla Spagna di legumi, all'Egitto e alla Barberia di frutta, alla China di thè, al Brasile di caffè, agli Stati-Uniti di zucchero, alla Francia e alla Germania di barbabietola, alla Francia alla Spagna al Portogallo alle Contrade Renane di vino, la nostra Italia mostrava che se la sua produzione è pregevole e molto varia, non è però molto cospicua. Difatti la nostra esportazione, per le sostanze alimentari, supera l'importazione in media approssimativamente:

In olio per	L.	65,000,000
Agrumi e frutte	»	40,000,000
Pesce fresco e salato	»	12,000,000
Burro	»	700,000
Carne salata	»	800,000
Porci	»	700,000
Paste	»	1,500,000
Biscotto	»	500,000

e pochi altri articoli, poichè per tutte le altre sostanze non escluso il formaggio la importazione supera l'esportazione. Nè questo può e deve fare meraviglia, a chi ponga mente a 1,200,000 ettari circa paludosi e malsani, ai 2,800,000 ettari o incolti o improduttivi, alla scarsità delle acque correnti ed ir-

rigue, ai monti in tanta parte nudi e sassosi. Gl'illusi (e furono molti) andarono predicando: l'Italia è ricca; i chiaroveggenti (pochissimi) dissero sommessamente: l'Italia territorialmente non lo è, nè lo sarà molto mai.

Aggravando allegramente la proprietà territoriale, mostrasi fin qui di stare coi primi, nè per ora si danno sintomi di ravvedimento. Perciò la produzione agraria non è, nè può essere, in via di aumento e di perfezionamento, i tributi rendendo difficilissima omai la formazione del capitale a favore dell'agricoltura.

Frattanto, poichè dall'Esposizione Universale deesi pur trarre qualche utile e pratico resultameuto, sembra che questo, per le materie comprese nel Gruppo VII di cui è parola, possa consistere nelle seguenti conclusioni e raccomandazioni:

1.° Studio ed applicazione degl'ingrassi, in specie a liquidi animali, e misti vegetabili e minerali, all'effetto di migliorare, mitigare e correggere le qualità diverse delle terre, o salifere, o silicee, o argillose, o calcaree o magnesifere, o vulcaniche, ed ottenerne grani e cereali tutti più ricchi a glutine; e giacchè la produzione non può superare il consumo, fare almeno ciò che fece sempre la povera Toscana, cioè vendere grano superiore, per ricomprarlo inferiore;

2.° Perfezionamento, coll'adozione degli apparecchi meccanici, della manifattura delle paste, in specie quelle che si fanno col grano duro di Puglia, e del biscotto da navigazione.

3.° Aumento e diligenza in varie contrade della pastorizia pecorina, per la diffusione dei formaggi speciali. Aumento e miglioramento della specie di vaccina nelle contrade maremmane, per l'industria delle carni preparate, e degli estratti di carne. Applicazione degli insegnamenti della scienza alla conservazione maggiore e migliore della carne porcina. E per logica conseguenza cessazione dall'abbattimento delle foreste ghiandifere;

4.° Studio ed applicazione di ogni metodo di salazione del pesce, e introduzione della piscicoltura nelle nostre Coste;

5.° Introduzione dell'orticoltura, che quale industria manca totalmente;

6.° Perseveranza nella coltivazione dell'olivo, del limone,

dell'arancio, nella seminagione del riso. Sono quattro derrate, le quali oltre il consumo, procurano agl' Italiani oltre a L. 120,000,000;

7.° Estensione della vigna bassa, e studio e uniformità nella scelta delle viti, e nella fattura del vino. Mitigarne lo zucchero, aumentarne il tannino, depurarlo dalle sostanze vegetabili che vi si macerano e lo corrompono: lasciare andare i fiaschetti di capriccio ed associarsi fra i vinicultori per fare delle qualità congeneri: renderlo atto alla conservazione ed alla navigazione; ed alla lunga navigazione, poichè l'Europa e l'Oriente non hanno bisogno del nostro vino, e la nostra naturale consumatrice dovrebbe essere l'America.

E qui giovi rettificare una opinione invalsa in molti: cioè che l'Italia possa produrre il vino colla stessa modica spesa della Francia: ciò non è, nè può essere, per la semplicissima ragione che in Francia e in Germania, ove piove spessissimo, può piantarsi la vite alla profondità di centimetri 16 a 20, e in Italia non potrebbe mai tenersi al di sopra almeno di 70 centimetri, senza rischiare che il calore diretto del sole e la reverberazione della terra non seccassero vite ed uva; e perchè nei paesi settentrionali il mite calore dispensa dagl'ingrassi, mentre in Italia ove l'uva è naturalmente straricca a zucchero, degli ingrassi minerali non potrà farsi a meno mai.

E per raggiungere tutto ciò, studiare meglio e lavorare di più.

Consiglio del Gruppo.

Presieduto dal rispettabile conte Edmondo Zichy fino all'epoca della consacrazione del Re di Ungheria, e quindi alternativamente dal duca d'Albufera deputato al Corpo Legislativo e dallo scrivente, il Consiglio del Gruppo si adunò quasi quotidianamente, con mirabile reciproca deferenza e benevolenza.

L'interesse dei nostri espositori fu più che altro in giuoco nell'aggiudicazione delle ricompense alle Classi 69 e 73. La sola medaglia d'oro che potè ottenersi nella prima di esse, potrebbe a prima vista parere insufficiente a premiare tutte le qualità eccellenti del formaggio *parmigiano*, che dai Lombardi venivano esposte. Ma ove si rifletta che in fine dei conti tutti quelli esemplari rappresentavano un tipo solo, rimarrà almeno fino ad un certo punto spiegato, come la più elevata ricompensa, fosse attribuita a quello fra gli espositori che alla eccellenza del prodotto aggiungeva la più cospicua produzione.

Fu già accennato come alla prima degustazione i vini italiani non riportassero dai Periti chiamati a giudicarne nessuna proposizione di distinta ricompensa. Siffatta esclusione mortificava grandemente, onde si richiese e si ottenne che fossero rinnovati ulteriori saggi degli esemplari più riposati, e non ancora verificati: di più: si procurò che i Periti prendessero in esame anco dei vini simili agli esposti che erano in Parigi fuori dell'Esposizione. Secondando in tali desideri con manifesta buona volontà il benemerito conte di Kergorlay Vice-Presidente della Classe 73 e l'ottimo Relatore della medesima Téissonière, fu ammesso in genere che quattro medaglie d'oro fossero pure attribuite ai vini italiani, considerati complessiva-

mente aggruppati in quattro tipi distinti. Ma a quell'epoca le medaglie d'oro erano già designate, e N. 12 erano per esse attribuite alla Spagna. Si fu allora che si reclamò che i più spiccati tipi italiani non fossero lasciati in oblìo, talchè delle 12 medaglie d'oro assegnate agli espositori spagnuoli, quattro furono girate a favore degli espositori italiani, concorrendo a ciò con vera cavalleria spagnuola il cortese marchese d'Arcicolar Presidente della Classe 71, al quale è grato dovere rendere nella presente Relazione speciali e sinceri ringraziamenti. L'aggiudicazione nominativa delle quali medaglie d'oro restò deferita ad una Sotto-Commissione speciale, presieduta dal Referente.

Consiglio Superiore Internazionale.

Con esemplare e veramente ammirabile esattezza, il Ministro di Stato dell'Impero presiedette quotidianamente questo eminente Consesso, assistito dal Ministro della Casa Imperiale, e da quello dei Lavori Pubblici Agricoltura e Commercio.

Due volte l'Italia fu subietto di animata discussione, che si prolungò oltre che una radunanza.

Dai Giurati della Classe 43, e dal Consiglio del Gruppo V, un gran premio era stato proposto al Governo dell'Algeria ed a quello di Egitto per l'incremento della coltivazione del cotone. Consimile onorificenza veniva parimente domandata per il Governo del Brasile, per quello della Turchia, e per l'altro delle Indie Inglesi, ma bene inteso per la perfezione del loro prodotto.

Si ebbe il coraggio, ovvero l'ardimento, di esporre l'impulso dato in Italia a tale coltivazione negli anni della crise cotoniera, a cura di una Commissione Reale presieduta dal benemerito nostro Giuseppe Devincenzi, i resultati ottenuti, e di domandare anco per quella Commissione, un gran premio.

Fu vigorosamente obiettato, che la coltivazione dell'Italia meridionale era antica ed indigena, che i cotoni italiani erano riscontrati grandemente difettosi in specie per la sgranatura, che l'Italia non aveva perseverato nel tentativo. Ai quali obietti furono opposti e dettagliati due fatti: 1° che dal 1863, la coltivazione del cotone si era largamente estesa, fino al Piceno e in Sardegna: 2° che dal 1863 al 1865 la esportazione del cotone si era elevata dai 16 ai 45,000 quintali, e da L. 3,000,000 a L. 8,000,000. Onde veniva a rimanere dimostrato, come quando il mondo mancò di cotone, l'Italia triplicò la sua produzione: che se poi, tornata la derrata delle sue proprie connaturali

contrade, l'Italia aveva desistito, ed era essa pure tornata alle sue proprie connaturali colture, era degna di lode.

Alla seconda tornata il Gran Premio ci fu aggiudicato.

Il Referente è in obbligo di segnalare l'adesione che nel felice tentativo si ottenne, nel corso della discussione, dal Presidente e dai Vice-Presidenti del Gruppo V, il celebre Senatore Dumas, e gl'illustri professori Hofmann di Berlino, e Smith di Filadelfia.

Propostosi dai Giurati della Classe 12 e dal Consiglio del Gruppo II, un Gran Premio per le preparazioni anatomiche del nostro dottore Angelo Brunetti dell'Università di Padova, e decretato senza opposizione, altro dai medesimi proponevasene per il Metereografo dell'Italiano P. Angelo Secchi astronomo del Collegio Romano: ma questa proposta, sebbene propugnata dal dottissimo Presidente del Gruppo V il Senatore Elie de Beaumont, alla prima non fu accolta.

Si opponeva che la macchina contenente il barometro, il termometro, l'idrometro, il pluviometro l'anemometro non presentava alcuna invenzione o scoperta, che se era pregevole per la scienza, non aveva diretta applicazione all'industria. Fattosi rilevare il pregio della esattezza, della economia, della esportabilità del Metereografo, in confronto degli osservatori astronomici stabiliti omai per tutte le coste marittime, in servizio della navigazione, il Gran Premio fu conferito.

Finalmente il sottoscritto attesta pubblicamente della squisita e cordiale cortesia, colla quale egli fu onorato costantemente dai suoi Colleghi di qualunque Nazione.

Li 20 maggio 1868.

AUGUSTO DE' GORI.